E IARDINAGE 1.

D'ANTOINE MIZAVLD MEDECIN.

CONTENANT LA MANIEre d'embellir les iardins, les preseruer de toute vermine, & en tirer remedes propres aux maladies des hommes.

ITEM,

COMME IL FAVT ENTER LES Arbres, & les rendre medicinaux.

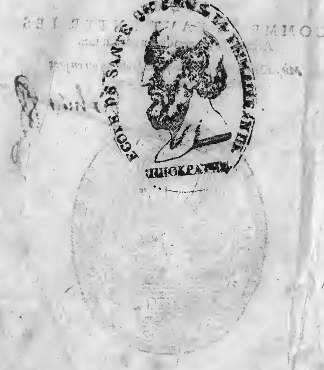
Mis en François pour faire que le profit qu'on en peut tirer soit commun à chacun.

dixhuit



PAR IEAN LERTOVT.

M. D. LXXVIII.


ECOLE DE SANTE
ΙΠΠΟΚΡΑΤΗΣ

SOMMAIRE DES TRAICTEZ contenus en ce liure.

Le premier traicté discourt de la culture & embellissement des Iardins, & de plusieurs gentils secrets d'iceux.

Le second enseigne l'art & dexterité d'Enter en plusieurs façons.

Le troisieme monstre les remedes & secours qu'on peut receuoir des plantes des Iardins.

Le quatriesme propose de fort beaux artifices pour rendre les herbes des Iardins, les racines, fruicts, raisins, vins & chairs medicinales, sans qu'il soit besoin courir ailleurs, ni fascher l'estomach, ni le gosier d'autres drogues.

Il y a ausi quelques autres petits Traictez, Asçauoir,

Vn petit Traicté de l'Anatomie des Arbres, composé par l'Auteur.

De la proportion & mesure de l'homme, faict par le mesme Auteur.

Vne Epistre de Diocles Caristien, medecin fort renommé, au Roy Antigonus, où il traicte du presage des maladies, & comme on y peut promptement pouruoir par remedes prins és Iardins.

Conseil d'Arnaud de Villeneufue excellent medecin, enuoyé au Roy d'Arragon, de l'vsage salutaire des herbes des Iardins.

Petit traicté d'Ant. Mizauld, asçauoir s'il est bon de manger du fromage.

Vn autre petit traicté du Sené, par le mesme autheur.

LE TRADVCTEVR A ANTOINE Mizauld de Molusson, Auteur de ce liure, tresdocte & bien expert Medecin à Paris, desire salut & toute prosperité.

CEVX qui mettent la main à la plume pour transmettre quelque chose de leur labeur à la posterité, ou le communiquer à ceux de leur temps, soit qu'ils soyēt eux-mesmes auteurs de l'œuure, ou que seulemēt ils la traduisent d'vne langue en autre, pour cōmuniquer le profit qu'on peut tirer de l'œuure à quelque nation : ont accoustumé d'adresser leur labeur à quelcun, & en ce faisant ils ont esgard à plusieurs & diuerses causes, & les vns sont esmeus d'vne raison les autres d'vne autre, pour dedier leur trauail à cestuy-ci, ou à cestuy-là. Mais ie n'ay pas en besoin de beaucoup penser à qui dedier ceste traduction : car si ie l'eusse presenté à autre qu'à vous, qui en estes l'auteur, c'eust esté vous faire vn tort euident, presentant à vn autre, ce qui est vostre, & qui proprement peut estre dōné & presenté par vous, & nō par autre. Et qui plus est, qui est-ce qui plus volōtiers s'employera pour le defendre des calōnies, que ceux qui ne sçauroyent imiter ni l'inuētion, ni le sçauoir qui y est cōtenu, pourroyent ietter cōtre luy, sinon vous, qui estes celuy qui l'auez engendré : auec ce, que nul ne le sçauroit mieux faire que vous, qui auez assez fait conoistre la dexterité de vostre esprit, tant en cest œuure, qu'en plusieurs au-

tres,que vous auez desia mis en lumiere, & en mettez tous les iours. Le principal que i'ay à faire maintenant, c'est de vous rendre raison pourquoy i'ay fait parler vostre liure vn autre langage que vous ne luy auiez apprins en sa natiuité, de sorte qu'il pourroit sembler que ce n'est pas ici son lãgage naturel, & mesme qu'il pourroit estre aduenu qu'en le traduisant i'y aurois commis quelque faute. Pour donc satisfaire à ceci, premierement en lisant & relisant vostre œuure, i'ay remarqué que quasi par tout vous faites entẽdre, que vostre desir est de profiter à tous, & mesmement aux pauures & aux villageois, afin qu'ils ayent dequoy se pouuoir soulager en leurs maladies: or la plus-part de ceux-là ne sçauent que c'est de la langue latine, il m'a donc semblé, que ce ne seroit point contre vostre desir & intention, si ie seruois de truchemẽt pour leur faire part du bien que vous leur procurez. Secondement, vous accommodez le plus souuent, & le regime de vie, & les drogues dont vous desirez qu'on se serue à nostre climat de Frãce, de sorte qu'on pourroit bien à bon droit nommer vostre liure la medecine françoise (mesme vostre desir est que tous les medecins s'accommodent ainsi au climat où ils sont) ce n'est donc point sans cause que i'ay desiré que ceste medecine françoise parlast aussi françois. Dauantage vous estes naturel & affectionné François, serez vous donc marri si vostre pais iouist d'vn si grand bien qu'on peut tirer de la lecture de vostre liure? ie croy que non. Mais vous vous pourrez plaindre de ce que ie n'ay pas eu la patience d'attendre que vous mesmes

le fis-

le fissiez: ie confesse franchement que vous l'eussiez beaucoup mieux fait que moy, mais aussi ie vous diray que si ie n'eusse pensé que vous l'eussiez fait vous mesmes (comme ie le me faisois acroire) il y a desia long temps que ie l'eusse mis en lumiere: mais apres auoir longuement attendu, & me faschant de ce que le peuple françois estoit si long temps frustré de vostre liberalité, & vous du loz & honneur qui vous en est deu, i'ay mis la main à l'œuure à bon escient, & vous ay renuoyé vostre nourrisson, qui a appris en Suisse à parler françois, esmerueillé de ce que les François ne se sont souciez de le se rendre familier. I'eusse bien desiré auant que passer si auant d'en auoir vostre aduis, mais la distance des lieux me sert dexcuse suffisante: & serois marri s'il m'estoit aduenu que vous, ou quelque autre à vostre adueu, ayant entreprins ce labeur, estoit preuenu par moy, vous asseurant que c'est à mō insceu & sans aucune malice. Au reste si en ma traduction i'auois commis quelque faute, i'espere que en la seconde edition nous y tiendrons si bien la main, que ce qui y pourroit estre de faute sera corrigé, si seulement il vous plaist de nous faire tāt de bien de nous faire entendre si vous y prenez plaisir: cependant nous prierons Dieu qu'il vous vueille conseruer longuement, auec accroissement de ses saintes graces.

TABLE DES CHOSES PRINCIPALES contenues en ce premier liure De la Culture & Secrets des Iardins.

Vertu

FIN.

Dizain aux lecteurs.

Vous qui toufiours enclos demeurez és maifons,
A conter voftre argent, vos liures de raifons,
D'auarice empeftrez, qui tant de maux apporte,
Regardez ie vous pri ce bien que ie vous porte:
Aprenez le moyen de receuoir plaifir
De vos iardins & champs, lors que tout à loifir
Esbatre vous irez, pour en prendre le fruict,
Sans craindre la Chenille, ou tout autre qui nuit:
Aprenez à guerir les maux qui tant vous minent
Les maux qui bien fouuent par la mort fe terminent.

A. C. D. B.

LA

LA MANIERE DE CVLTIVER ET ENTRETENIR LES IARDINS, AVEC LEVRS REMEdes & secrets.

Composé par Antoine Mizault de Molusson, Medecin.

LIVRE PREMIER.

L'establissement & vsage ancien des iardins.

ON dit qu'Epicure, qui (comme escrit Pline) a esté maistre d'oisiueté, ordonna le premier des iardins, en la ville d'Athenes. Car auparauant la coustume n'estoit pas que les lieux champestres fussent dedãs les villes. Pour vray du temps des bien anciens Romains le iardin n'estoit autre chose que le petit chãp d'vn pauure homme, & le tel quel reuenu d'vn villageois dõt il prenoit sa nourriture, sans faire tort à aucun, ni sans aucune superfluité, dont il garnissoit sa table aisément, & sans grand appareil, & sans qu'il fust besoin d'aller loin, tout d'vn coup la fournissoit de viandes, & estoit alors beaucoup agreable, pource qu'il n'estoit point necessaire de faire feu, ni faire frais à la boucherie.

Mais au contraire on en enuoyoit des denrees d'herbes, & fruicts d'arbres à vendre par les villes. Qui estoit vne chose soudaine & preste à manger sur le champ. Ce que Vergile m'a semblé auoir demonstré & gentilement (comme par tout il a faict) parlant en son Moretum du simulé villageois grand trauailleur & cultiuant vn petit iardin.

Iardin auoit à sa casette ioinct
Enclos d'osier & canne pour tout poinct,
Auecques chaume estroitement liee,
Petit de tour, mais bien grand en portee
D'herbage maint là estoit à planté
Ce dont peut estre vn pauure sustenté.
Mesme souloit le riche bien souuent
L'en requerir, quoy qu'il fust indigent.
C'est œuure là despense ne vouloit
Mais de son soin la reigle estre souloit:
Quand sans œuurer le tenoit sa casette
Par pluye, ou bien par quelque iour de feste
Si le labeur cessoit de la charrue
A iardiner estoit sa main tendue.

Puis apres il adiouste,

Pas ce n'estoit de luy le reuenu,
(Car plus eschars homme ne fust tenu)
Mais du commun. Car à iours qu'il sauoit
Vendre fais d'herbe, à la ville il alloit
Leger d'espaule, & chargé de monnoye,
En sa maison, de là venoit en ioye,

Se

Se gardant bien marchandiſe acheter,
Dont au boucher il falluſt rien conter.
Le rouge oignon, & le porreau tondu,
Le Naſitort, qui fait le nez tortu
En le mangeant ſa faim domptoit.

Voila que dit Vergile, de l'ancien & villageois vſage des iardins: qui n'auoyent pas appris de demeurer és villes, auant que les friandiſes & les ventres monſtrueux les euſſent fait venir des champs pour demeurer là ſous la conduite d'Epicure, comme nous auons dit. Car le plaiſir alleſchant eut tant de force, que ſãs aucune harpe d'Orphee, ni luts d'Amphion: il fit venir les arbres, fruits, herbes, fleurs & autres ſoulas ruſtiques (comme la preface que nous auons faite au deuant du iardin medicinal le teſmoigne ſuffiſammẽt) entre les murailles meſme des champs plus eſloignez des monts & foreſts, & a fait que la femme eſt iugee mauuaiſe meſnagere en vne maiſon, qui auroit vn iardin duquel elle ne tiendroit conte. Mais en retranchant le narré d'vne longue preface: il eſt temps que nous declarions noſtre intẽtion, & que nous commencions en bonne heure le baſtiment, entretenement, remedes & ſecrets des iardins, les expliquans à vn chacun brieuement & clairement.

Quel profit il faut attendre des iardins: En outre quel doit estre l'vsage, la fin & le but de leur entretenement,

CHAP. II.

CELVY aura vn iardin de tresgrand profit & plaisir, qui le sçaura, & pourra, & voudra entretenir. Car ce n'est pas assez que quelcun vueille, ou sache, s'il n'y employe les frais qui sont necessaires, pour le labourage. Et de rechef, il ne seruira rien d'auoir volonté de trauailler, ou despendre, si on n'a l'art ou science. Car le principal en quelque affaire que ce soit, est d'entendre que c'est qu'il faut faire, comme dit bien à propos Columelle alleguant Treuellius, duquel parle Varro. Qui aura ces trois choses en main, & qui voudra bastir à bon escient vn iardin, il luy faudra derechef aduiser à deux choses, assauoir au plaisir & au profit. Le profit est accompagné du gain, le plaisir de l'esbat & douceur, comme dit Varro. Il faudra doncques bastir vn iardin, & l'entretenir principalement pour l'vsage & besoin qu'on en a pour viure: en apres pour la santé, pour refaire les forces tant du corps que de l'esprit, apres qu'on a esté malade, comme a remarqué Palladius, & auant luy

luy quelques centaines d'ans Florentin excellent maistre de l'agriculture entre les Grecs. Finalement pour en receuoir plaisir en le voyant, & vne douceur en sentant les bonnes senteurs, & sur tout afin qu'il garnisse la table du maistre & du iardinier de viandes non achetees: Toutes lesquelles choses & beaucoup dauantage, Vergile long temps apres Varro, & beaucoup d'annees auant Columelle & Palladius, a tres gentilement donné à entendre en son iardinet par ses vers.

Viande saine au corps le iardin nous fournit,
Et de maint entretien l'entretenant garnit.
Herbe bonne à mãger, & de mainte autre sorte,
Raisins luysans, & fruits des arbres il raporte.
Le plaisir n'y defaut: l'esbat y est meslé,
De fleurs, d'herbes tout est diuersement perlé
La terre peincte y est: d'arbre l'espais vmbrage,
Est du soleil l'ardeur chassant de son fueillage.
Oiselets babillards y espandent leurs sons,
L'oreille adoucissans de leurs gayes chansons.
Le iardin rend plaisir, il attire, il retient,
Il nourrit, il met loin le chagrin quand il vient,
Fait le corps vigoureux, il captiue la veuë,
Et par luy du trauail recompense est receuë
Bref, qui bien l'entretient des plaisirs en reçoit,
Que de mille façons en son esprit conçoit.

Voila ce que la docte & douce muse de Maro a chanté du profit, vsage, & louanges

du iardin, lequel, ſi poſsible eſt, doit eſtre prochain, afin que le maiſtre en reçoyue les ſuſdites commoditez, qu'il y vienne ſouuent: & face entẽdre qu'il y viendra plus ſouuent: car ſans cauſe ne dit-on pas que le deuant de la teſte ſert beaucoup plus que le derriere: car par ceſte crainte il retiendra en leur deuoir le iardinier & tous ſes trauailleurs, pour n'oublier pas cependant que ſes pas, comme nous dirons ci apres, engraiſſeront bien fort le iardin, & le feront beaucoup plus dru & de plus grand rapport.

La maniere & ſecret d'edifier vne haye viue & forte, qui ſera vne ſeure & durable defenſe du iardin.

CHAP. III.

D'AVTANT qu'on eſtime eſtre vne grande folie d'auoir vn iardin ſoigneuſement fait, bien ſemé, & curieuſemẽt ordonné, mais qui eſt ouuert iour & nuit aux courſes & rapines des hommes qui deſrobẽt, & du beſtail, & volailles qui le gaſtẽt. A ceſte cauſe ie parleray ici en premier lieu de ſa garde & cloſture. Ceux qui ont le moyen, ceignent & enuironnent les iardins de murailles. Autres font des murs auec pierres & bouës: la pluſpart de ceux qui n'ont pas grand moyen font du torchis de bouë meſlee a-

ſlee auec paille ou fumier, ou aſſemblent des pierres qu'ils ont agencees par ordre. Il y en a qui les ferment de foſſez & de tranchees, dequoy il ſe faut bien garder, car l'humeur du iardin qui luy deuoit ſeruir luy eſt par ce moyen oſté, ſi d'auenture le lieu n'eſt mareſcageux. Le commun des villageois, & menu peuple approprie des eſpines, oſiers & cannes pour les garentir, ce que nous auons mõſtré vn peu auparauant auoir eſté marqué par Vergile en ces mots:

Iardin auoit à ſa caſette ioinct,
Enclos d'oſier & cannes pour tout poinct.

Mais il faut que la haye ainſi ordonnee auec grand trauail, ſoit preſque tous les ans reparee & reliee, & refaite en y mettant de nouueaux paux, au lieu que ſi elle auoit ferme & viue racine, elle ſoulageroit le iardinier de grand ennuy, frais & trauail. Car outre ce qu'elle ne pourroit tomber, ou renuerſer, ſi elle n'eſtoit arrachee dés la racine, elle ne pourroit eſtre aneantie meſme par la foudre, ne par les eaux, ne par le trenchant, ne par les vents ne tempeſtes (comme les ſuſnõmees cloſtures) ni meſmes par le feu qui eſt couſtumier de venir à bout de tout. Democrite en ſes liures grecs de l'agriculture long temps auant Columelle & Palladius a monſtré aiſément & d'vn bon eſprit la façon de

la faire : Cueille, dit-il, en temps propre, les ſemences de la plus groſſe ronce, qu'on appe le Canine, & celles de l'eſpine appelee Paliuere, quand elles ſeront bien fort meures: en outre cueille le fruict de l'eſpine vinette, dite Berberis, & deſtrempe en eau le tout, auec farine d'Ers, ou autre legume, iuſqu'à ce qu'ils ayent eſpoiſſeur comme miel, & cela eſtant ainſi meſlé, oings en des cordes de puits ou de nauires, ou autres toutes vſees de vieilleſſe, & preſque pourries: & les enduy tellemẽt que les ſemences qui ſeront entrees parmi leurs poils & filloches ſe puiſſent garder iuſques au commencemẽt du printemps, lequel aduenant & eſtãt doux, fay au lieu ou la haye doit eſtre, deux rayes profondes d'vn pied & demi eſloignees l'vne de l'autre de deux ou trois pieds, & enterre doucement leſdites cordes auec leſdites ſemences, & ſi beſoin eſt arrouſe les ſouuent: par ce moyen en l'eſpace d'enuiron vn mois, la haye tendre ſe leuera & aduancera: laquelle ſe doit aider auec des appuis qui conioindront enſemble les eſpines, en l'eſpace qui eſt vuide entre leſdites rayes. Leſquelles eſpines à l'aduenir ſeruiront de tresbonne defenſe pour le champ, ou pour le iardin, & comme vn fort à lencõtre de tout le tort qu'on y voudroit faire par dehors. Columelle commande qu'on eſleue vne haye de menues verges, & de bois en l'e-

ſpace qui eſt entre les deux rayes, par deſſus laquelle les ronces deſdites rayes puiſſent monter, & ayent ou elles ſe puiſſent retirer, & repoſer auant qu'elles ſoyent fortes. Les autres.comme Diophanes, qui eſt renommé entre les grecs qui ont eſcrit de l'agriculture &auec luy pluſieurs autres, eſleuent ainſi vne haye viue. Ils coupent en pieces & morceaux les plus groſſes verges de ronces, & les couurent ſoigneuſement en des foſſes creuſes de vne paulme, & chaſque iour les nourriſſẽt, & refont, en fouyſſãt, & arrouſant, ſi le temps y eſt propre, iuſques à ce que le germe ſorte & qu'on voye qu'elles iettent du bois, & par ce moyen ils dreſſent & baſtiſſent vne haye forte, ſeure, & durable.

De l'aſſiette eau & terre des iardins

CHAP. IIII.

LES iardins doyuet eſtre loin de l'aire, des eſtables & du fenil s'il ſe peut faire. Car ils ne peuuent ſuporter ni endurer les poudres de la paille, qui leur ſont cõtraires ni meſme les pailles, d'autant qu'elles offenſent les herbes, comme a eſcrit Florentin en ſes enſeignemens & inſtitutions d'agriculture. Car eſtans attachees aux fueilles elles les

percent, qui estans percees, se bruslent incõ tinent. Elles profitent moins aux racines aussi biẽ que le fiẽt, mais on estime qu'elles sont tresennemies aux branches, &aux fueilles, itẽ aux fruits des arbres qui ne sont en cocque dure, mais sur tout aux vignes, & entre les fruits à cocque, aux amãdes: comme nous escrirons ailleurs.

La situation du iardin sera tresbonne & louable, si c'est vne plaine qui se panche doucement, receuant le cours d'vn eau coulante diuisee par certains interuales. Que si pour ce faire il n'y a point de fontaine, il faudra faire en son lieu vn puits, ou si on ne peut faire de puits, vne cisterne, qu'on appele, se doit bastir au costé d'enhaut, afin que la pluye amassee se desparte de là pour arrouser le iardin durant les grãdes chaleurs de l'Esté. Que si tu n'as pas moyen de faire aucune des choses dessusdites: tu fossoyeras le iardin plus profond de trois ou quatre pieds, à la façon d'vne tranchee à planter vigne, que Pallade appele Pastinum. Car estant ainsi labouré, il ne se souciera pas des seicheresses. En quoy tu aduiseras aussi que la terre qui ne sera aidee par l'humeur, soit diuisee en parties, & qu'en hyuer tu tournes vers midy, & en Esté vers Septentrion l'espace que tu voudras faire labourer.

Quant à la terre à iardin, la sallee est tres-mauuai-

mauuaiſe, comme auſſi eſt l'amere, ſi nous voulons croire à Vergile diſant ainſi que s'enſuit.

Touſiours ſera aux plantes mal proſpere,
Terre qui eſt ou ſalee ou amere,
A labourer elle ne s'adoucit,
Du vin iamais ſa race ne rendit:
Mais fait ſon nom abolir à la pomme,
Fait oublier aux fruits leur ſaueur bonne
En forlignant.

Ceſte donc eſt la tresbonne terre à iardiner, qui n'eſt pas beaucoup aſſeichee en Eſté, qui n'eſt point argilleuſe, ni areneuſe, ni aſpre, ni comme Didimus eſcrit en ſes commẽtaires de l'agriculture, n'eſt ſuiette à s'entrouurir durant la grande chaleur. Car celle qui s'aſſeiche volontiers en Eſté, perd tout ce qui y eſt ſemé & planté, ou le produit bien maigre & foible. La terre argilleuſe eſt trop tenãte: l'areneuſe & aſpre eſt contraire. Parquoy elle ne nourrit, ne reçoit l'eau. Tu cognoiſtras donc que la terre ſera propre à iardinage, ſi tu la deſtrempes en eau, & vois que elle ait beaucoup de limon. Que ſi l'eau ſurmonte le limon, iuge là mal propre & infertile. Si la maniant à la main ou au doigt, tu la trouues gluëuſe, & tenãte, comme ſi c'eſtoit cire, eſtime la du tout inutile. Or faut il auãt toutes choſes que le fond du iardin ſoit bien

eſpierré, comme dit Pline: item qu'il n'ait point de fendaſſes, de peur que le ſoleil penetrant ne bruſle les racines des plãtes. On choiſira donc vn fond tresbon & naturel pour y ſemer, pour ce regard meſme qu'il eſt beſoin ſouuẽtesfois que la nourrice ſoit plus douce à l'enfant, que n'eſt ſa propre mere.

Ie ne veux pas paſſer ceci que la terre à iardiner qui eſt enuironnee de riuieres, ou eaux perpetuelles n'eſt pas touſiours bonne. Car pluſieurs plantes tant ſemees que plantees, ſe enuieilliſſent aiſément à cauſe de l'eau: & les fruits tant des herbes que des arbres, ſont ordinairement ſans ſaueur, & vn peu humides. La terre donc ſera moyenne en fertilité, & aiſee à cultiuer, qui n'eſt pas beaucoup mouillee, ni ſeiche. Itẽ celle que les oyſeaux, & principalement les corbeaux cerchent enſuyuans les pas du foſſoyeur quand elle a eſté labouree de frais. Si elle eſt mauuaiſe, elle ſera aidee, comme dient quelques vns, en mettant ſur celle qui ſera maigre de la graſſe, ſi elle eſt deſliee ou ſeiche, y mettant de la graſſe, ou humide: mais c'eſt vne grande folie. Car que peut eſperer celuy qui laboure telle terre? Elle ſera donc aidee en y mettant de bon fient: dequoy il nous faut maintenant parler.

Du fient

Du fient, comment il faut fumer les iardinages.

CHAP. V.

IL y a iadis eu des gens qui ont du tout trouué mauuais qu'on fumast les iardins qui estoyent pres de la maison, d'autant que le fumier non seulement infecte l'air, mais aussi fait que ce qui vient aux iardins est moins sauoureux, & plus aisé à estre corrompu. Et en ce point ils louent grãdement Hesiode, qui de propos deliberé n'a fait aucune mention du fient en son liure des œuures rustiques : ayant plustost esgard que les lieux fussent auant plus sains que de grand rapport. Estimant que c'estoit assez, & plus qu'il ne falloit, si le champ estoit engraissé de fueilles, tiges, & escorses de lupins, febues, pois, ciches, & autres semblables versees en temps opportun, & qu'il n'estoit pas bon qu'il fut embeu de matiere pourrie, & pestilente, qui passe ordinairement és plantes dont nous viuons tous les iours, apportans vn mal irreparable. Mais d'autant que ni les vieux, ni nouueaux laboureurs, ne suyuent pas son opinion, louãs par tout l'vsage du fient, i'ay pour ceste raison arresté d'escrire vn peu du naturel & vsage d'iceluy.

Et premierement aduertir que la bonne

terre n'a pas besoin de beaucoup de fient: mais la desliee & seiche en veut auoir a foisõ.

De gras fient bien saouler n'ayes honte
Les champs.

Dit Vergile. Celle qui est moyenne, en demande moyennement. Ie di en outre que comme le bon fient fait que la bonne terre deuienne meilleure, & plus gaye (dont vient que les latins l'ont appelé Letamen, & les François litiere) & aide beaucoup, & corrige celle qui est mauuaise: ausi du contraire le mauuais fient l'empire. Dauantage la terre non fumee est froide, celle qui l'est trop est bruslee: pourtãt est il meilleur souuent fumer que fumer outre mesure, cõme dit Columelle. Or il faut que le iardinier en plãtãt ne mette pas le fient incontinent touchant les racines des plantes: mais premierement y mette de la terre menue, puis apres du fient que il faudra puis apres enterrer. Car par ce moyen les plantes ne seront point bruslees, & la chaleur du fient ne s'euaporera pas. Quant à la bonté des fiens & fumiers, les auteurs d'agriculture Grecs, ausquels s'accordent quelques Latins, disent que celuy de pigeon est le meilleur, d'autãt qu'il est bien fort chaud: pourtant le faut il ietter clair, & l'espandre comme si c'estoit semence pour faire leuer la terre, & ne le faut pas mettre en mõceaux

comme on fait celuy de brebis, comme escrit M. Varro. Aussi est tresbon celuy des volailles à cause qu'il est acre & fort, horsmis celuy des oiseaux de riuiere & de maraiz pour cause de l'humidité superflue, & excrementeuse. Combien que si le fient d'oiseau de riuiere est meslé auec de l'autre, il peut bien seruir, comme tesmoigne le mesme Varro, al leguant l'agriculture Grecque des Quintils. Celuy d'asne est le second en bonté, d'autant qu'il est fertile de nature, & engendre moins d'herbes qu'aucun autre : & est merueilleusement bon à toutes sortes de plantes rendant les herbes de tresbon & tresplaisant goust.

On met celuy de cheure en troisieme lieu, qui est tres-acre. Apres vient celuy de brebis, qui toutesfois est plus gras. Puis celuy de bœuf : item celuy de porc, qui seroit beaucoup meilleur que ceux là, s'il ne brusloit les semences par sa grande chaleur, & ne leur apportoit ie ne scay quelle mauuaise senteur. Le moins estimé & pire de tous, cõme dient les Grecs, est celuy de cheual, & de mulet, si on le met tout seul, toutesfois il est bõ meslé auec de plus acre. Mais il faut que tous, tãt iardiniers que laboureurs, aduisent sur tout, que s'il est possible, ils ne se seruent point de fient d'vne annee, car outre qu'il ne profite point, il engendre mesme beau-

coup de beſtelettes. Celuy de trois ans eſt iugé tresbon:car par le long temps ſera euaporé tout ce qu'il auoit de puant & de mauuais,& s'il y auoit quelque choſe qui fut dure, le temps l'a amolie. Quoy que ce ſoit, le meilleur fumier pour les herbes tãt potageres qu'autres,eſt eſtimé de cẽdre biẽ menues qui eſt chaude de nature: car elle chaſſe & fait mourir les pulces de iardin, les vers, les chenilles, limaces, & autres petits animaux qui broutent les plantes. Or à faute des deſſuſdits fiens, on ſe pourra ſeruir des autres qui auront ſouuent eſté meſlez & remuez aauec la marre. Mais il faut que tu ſaches,que le iardin aquatique veut plus grande abondance de fumier, le ſec en veut moins. Que ſi on n'auoit aucun fumier il ſera bon de ietter de la croye és lieux ſablonneux,& du ſablon es lieux croyeux,& trop ſecs. Et par ce moyen les iardinages ne viendront pas ſeulemẽt à foiſon,mais auſsi tresbeaux, comme a remarqué Columelle tres-ſoigneux&treſſauant cultiueur des iardins Romains. Et finalement faut aduiſer à ce que dit Pline:que en quelque temps qu'on voudra fumer le iardin,ou le chãp, il faut bien aduiſer que le vẽt ſouffle du couchãt equinoctial, & que la lune ſoit en decours&ſoit ſeiche. Car en prenant garde à cela, on fait merueilleuſement bien rapporter la terre, cõme ont remarqué les

les maistres d'agriculture Latins & Grecs.

Du semer. & des semences du iardinage.
CHAP. VI.

AVANT qu'escrire rien du semer des iardinages, il est bõ d'aduertir qu'il est bien cõuenable de faire vn chemin propre au iardinier quand il seme ou plãte, ou qu'il fait quelque autre chose, & cõmode au maistre quand il y voudra estre presẽt: qui y viendra d'autant plus volontiers, & prẽdra plus pres garde à ce qui aura esté fait, ou sera à faire, s'il ne craint point d'estre tourmenté, & seront ses pas au lieu du fient, comme escrit M. Caton ancien & excellent maistre de l'agriculture. Cela posé ie vien à la matiere. Ie scay que quelques vns ont cõmandé qu'il ne falloit pas semer iardin ou champ sinon apres que la terre ait esté bien trempee de pluye : ce que ie ne trouue mauuais si elles viennent en temps & saison. Mais si elles tombent tard, comme il aduient quelque fois, il ne laissera de semer au champ ou iardin, tant soit il alteré, comme dit Collumelle. Ce qui se pratique en quelques prouinces, ou l'estat de l'air est tel. Car ce qu'on a mis en vne serre seiche ne se corrompt pas, non plus que s'il estoit mis en reserue à la maison, & quand la pluye vient, la semen-

ce qui à esté en terre plusieurs iournees se leue tout en vn iour. Mais elle sera en danger d'estre mangee des oyseaux, & formis, si on ni pouruoit par les remedes que nous declarerons au prochain chapitre. Quoy que soit il faudra tascher que le iardin ou champ que l'on deura semer au printemps, soit marré sur la fin de l'Autonne, auant que les gelees tombent. Et celuy qu'on voudra fournir de herbes potageres ou autres, doit estre tourné au commencement de l'Esté: afin que les mottes se fusent en poudre par les froidures de l'hyuer ou par les chaleurs de l'Esté: suyuant l'enseignemēt de Virgile qui dit:

L'esté au soleil meurist.

Cuise la motte estendue

Or i'entens parler des grands iardins. En outre afin que les racines des mauuaises herbes meurent, & quand le temps de semer approchera, lequel est propre & particulier à chaque pays, il le faudra essarter, & du tout desherber, & puis le fumer en la sorte qui a esté dite. Cela fait il le faudra mettre en quarreaux, lesquels (comme dit Collumelle) il faudra tellemēt tailler, que ceux qui les nettoyeront puissent atteindre des mains iusques au milieu de la largeur, afin qu'en voulant oster les mauuaises herbes, ils ne viennent à fouler aux pieds la semence. Mais il faut souhaiter souuerainement qu'il face beau tēps & doux apres

apres qu'on à ſemé. Car quand le ciel aide, les ſemences germent, & ſortent bien aiſément és lieux moyennemẽt chauds, & eſclairez du ſoleil. Or il faut regarder ſi les ſemences ſont vieilles, car, comme dit M. Varro, il faudra aduiſer qu'elles ne ſoyent vieilles, ſeiches, meſlees, ridees, maigres, laſches, baſtardes ou auortees: mais pluſtoſt vigoureuſes, pleines, fraiches & abondantes en ſuc. Et quand on les iettera en terre, ou qu'on les ſemera, il ſe faudra garder des iours qu'il fera bize ou grãd froid: car à tels iours il eſt tout clair que la terre comme eſtant fermee & heriſſee reçoit & retient à peine les ſemences. Dont le contraire aduient aux iours ſereins, & moyennement chauds: ce que tu entẽdras que Virgile excellent maiſtre de l'agriculture à commandé.

Tant ſage ſoit homme pas ne t'induiſe
Terre tourner quand ſoufflante eſt la Bize.
L'Hiuer à tous de glace cloſt les champs,
Semences lors ne peuuent s'attachans
Auec le fond leur racine lier.

Que ſi on craint qu'elles ne ſoyent bruſlees ou eſtouffees par les froidures, bruines, & chaleurs: on les pourra couurir auec des pailles: ſur leſquelles, on pourra mettre des verges de trauers, & ſur leſdites verges des cannes ou ſermens, de peur que le vent

ne les emporte, ou que les oyseaux ne les butinent (comme enseigne Columelle) Entre les autheurs Grecs d'agriculture, il y en a qui conseillent de semer, la lune estant en croissant, depuis la quarte iusques à ce qu'elle soit pleine, pendāt qu'elle est sous la terre.

Autres trouuans vne plus seure voye, ne trouuent pas bon qu'on seme tost : & partant, ils sement à deux, trois & quatre fois: s'efforçans par ce moyen d'eschaper de l'incertitude du temps, se souuenant du prouerbe villageois de Columelle, ne fait difficulté de semer: & de ce que dit Vergile.

Et de semer les hommes doutent ils,
Et leur souci employer?

Ce que toutesfois ie rapporteray plustost à la semēce des grains, qu'à celle des iardins. Celuy donc qui veut semer & planter à bon escient, doit aduiser que les semences soyēt bonnes, la terre propre, le fient bon, & l'eau preste. Car les semences feront semblables à soy celles qui en prouiendrōt. La terre propre gardera, & fera fructifier ce qu'on luy baillera, le fient fera la terre plus abondante en suc, & plus ouuerte à receuoir l'eau qui ira iusques aux racines : & l'eau nourrira, & entretiendra tout comme d'vne mammelle.

Remedes & secrets pour les semences des iardins tant auãt qu'apres estre semees, qu'elles ne soyẽt offencees tant par dehors que par dedãs

CHAP. VII.

POVR neant trauaillera le iardinier, ou quelque autre labou reur que ce soit, si ce qui est semé est gasté des bestelettes, & fourragé par les oyseaux, ou au trement offencé, par dedans ou par dehors. Pour à quoy remedier il faudra aduiser de bonne heure à pratiquer les remedes, & secrets qui ensuyuent, si vn peu auparauãt que semer on mouille les semences, qu'on veut mettre en terre, de ius de Ioubarbe, elles seront non seulement garenties contre les oyseaux, formils, rats champestres, & autres telles vermines qui ruinent les iardins: mais en deuiendront beaucoup plus belles (comme i'ay remarqué auoir esté esprouué par Africain) ainsi que les autheurs Grecs de l'agriculture l'ont dit, & les Latins l'ont apres escrit, & quoy que cela soit approuué estre bien vray, toutesfois d'autant qu'il n'y peut pas auoir grande abondance de ceste herbe par tout: on pourra au lieu d'icelle, prendre de la suye qui est sur le fouyer, qui pourra ga rentir toutes sortes de semences, si estant cueillee le iour deuãt qu'on seme, on la mesle

parmi les semences, ou qu'on arrouse les semences de l'eau ou aura trempé ladite suye, de sorte qu'elles tirent & emboyuent le lõg de la nuict cest humeur, comme escrit Columelle. Les Grecs qui ont escrit de l'agriculture, & apres eux Pline & Pallade, disent que elles seront garenties de tous inconueniens & maux qui aduiennent aux iardins, si lon met dedans le iardin le test d'vne teste de iument, ou d'asne, qui ait esté couuerte par le masle: ou si on l'esleue au milieu du iardin, fichee à vn pau: car elle fera croistre & gardera par sa presence tout ce qu'elle regardera. Pline adiouste qu'il y a vne sorte d'ail aux champs qu'on appele Alum, que lon se troue bien de ietter par les champs apres l'auoir cuict, de peur qu'il ne regerme, pour empescher que les oyseaux n'arrachent ou fourragent les semences. Les oyseaux qui en mangent se prennent à la main tous esllourdis. Africain à cest effect, mesle auec ellebore vn peu de froment ou d'orge cuict ou trempé en du vin, & le seme au dehors à lentour des quarreaux du iardin: garãtissant par ce moyẽ toutes sortes de semences du dommage que pourroyent faire les oyseaux. Et quand les oyseaux seront morts ou enyurez pour en auoir mangé, il commande qu'on les pende par les pieds à vne cãne. Il n'oublie pas aussi la decoctiõ des cancres de riuiere, de laquel

le si vous arrousez les semences iamais ne se ront assaillies par les oyseaux, qui est vn cas merueilleux, voire mesme les semences qui en prouiendront, dureront sans pouuoir estre endommagees, ne offencees par les bestelettes. Il y en a qui arrousent les plantes seulement de ceste decoction, & s'en trouuent bien, & a esté esprouué par moy & par mes amis vne infinité de fois, mais en certain point de la lune. Quelques vns meslent auec les semences les fueilles de Cypres broyees, & puis les mettēt en terre labouree & fumee, & par ce moyen deliurent ce qui en naistra, d'estre rongé. Autres y meslent de la corne de cerf, ou de l'yuoire sec & rapé menu, ou raclé, ou limé, ou arrosent les semences que ils veulent semer, de l'eau ou cela aura trempé. Vergile conseille qu'on les mouille d'eau, ou aura esté dissoult du nitre ou de la lie d'huile.

Plusieurs ay veu, lesquels auant semer
Leurs grains souloyent ainsi me diciner:
D'huyle la lie, & le nitre ils prenoyent,
Et la semence apres en arrosoyent,
Afin que dans la silique trompeuse
Le fruit plus grand y creusse.

Appulee Grec les arrose de vin, & pense que par ce moyen elles seront moins suiettes à mal. Ausquels aussi seruira si on y iette eau & lie d'huyle. Il y a quelques autheurs d'agri

culture entre les Grecs louez, & approuuez par Columelle, Pline & Pallade qui trempēt en eau vn iour & vne nuict tout entiere la racine du cocombre sauuage & la iettēt sur les semences à reiterees fois, & le lendemain ils mettent en terre lesdites semences couuertes d'vn manteau, estimans par là qu'elles en deuiendront meilleures, & seront garanties cōtre tous maux. Le mesme Apulee estime que il y faut mesler vn peu de lentilles lors qu'on les seme car la lentille resiste naturellement aux fascheries qu'apportēt les vents. En outre pour garentir les champs de tout mal, il veut qu'auant qu'on bine, ou marre, on porte la nuit à l'entour du iardin ou du champ vne grenouille qu'on appele verdiere, puis soit enclose en vn vaisseau de terre & enterree au milieu dudit chāp ou iardin. Et quand le temps de semer approchera, la desterrer & ietter au loin, de peur que ce qui naistra là ne deuienne amer, & de mauuais goust. Mais il sera plaisant de mettre ici en auant les tresgentils vers de Columelle, par lesquels il ordonne tresproprement les remedes aux semences.

Medecinant le grain souuent seruit,
Espandre sus la lie que rendit
L'huyle sans sel de l'oliue engraissee:
Ou le saouler de la suye amassee

Dans

Dans le foyer: ou du ius tres-amer
De marrubin & iubarbe.

Les autheurs Ægyptiens & Grecs disent que les semences demeureront sans estre rõgees, ni offecees des bestelettes, si on les met en terre la lune estant demi pleine. I'ay quasi laissé passer ici vne experience naturelle esprouuee par Democrite pour les semences & plãtes, laquelle Pallade Neapolitain à soigneusement remarqué. Pren (dit il) dix squarranchons, ou autrement cancres de mer ou de riuiere, mets les en vn vaisseau plein d'eau & les couure, & les mets à l'air, afin qu'ils soyent au soleil par dix iours: puis apres trẽpe par huit iours, les semences que tu voudras que demeurent en terre sans estre offencees, & reitere cela par huit iours, comme dit Pallade, tant que celles que tu veux croissent à bon escient; tu t'esbahiras de l'effect: car ce qui naistra de ces semẽces, ne chassera pas seulemẽt de soy, le gros & menu bestail, mais aussi toutes sortes de bestelettes. Dequoy nous escrirons peu apres, & parlerons çà & là comme l'occasion s'offrira, des autres remedes des semences.

De sarcler, essarter, & arrouser les iardinages: Item du presage de fertilité ou sterilité de quelque semence que ce soit.

CHAP. VIII.

LA femaiſon eſtāt bien parachee,s'enſuit le ſoin qu'on doit auoir de ſarcler. En quoy toꝰ les autheurs d'agriculture ne s'accordent pas bien: car aucuns diſent que cela ne ſert de rien, d'autant que les racines des plātes ſe deſcouurēt, & quelques fois ſe couppēt:& ſi les froidures ſont rudes, ſe meurent de la gelee.Partāt ils iugent eſtre meilleur, d'arracher de bonne heure, ou nettoyer les mauuaiſes herbes.Pluſieurs toutesfois aiment mieux qu'on ſarcle:mais ils ne ſe accordent pas en la maniere ni au temps, eu eſgard à la couſtume du pays, au naturel du terroir,& façon de l'air. Quoy que ce ſoit, és lieux ou il faudra ſarcler, il n'y faudra pas cōmencer auant que les herbes couurent leurs quarreaux, & ſoyent vn peu grandes, ſelon que la nature de chaſque ſorte peut eſtre. Apres qu'on a ſarclé,on tire les mauuaiſes herbes : en quoy il ſe faut ſoigneuſement garder d'offenſer les germes, ou plantes tendrettes, ou fleurettes, en les tirant outrageuſement, ou paſſant par deſſus.Partant cela ſe fera deuant & apres que les plantes auront desfleuri, ou lors qu'elles aurōt pris fermes racines.

Ie vien à ceſte heure à l'arroſement qui eſt fort bon & profitable durant la chaleur d'Eſté,

d'Esté,& sur tout au commẽcemẽt des iours caniculaires,estant fait au matin ou au soir, comme dit Pline auec bonne raison,assauoir que l'eau ne s'eschauffe par le soleil,& ne brusle les racines. Mais alors mesme ne faut il pas arroser par trop, de peur que les racines n'ẽ soyent comme enyurees,& ne faut l'eau d'vn puis profõd,de peur que pour estre trop froide & crue elle ne blesse les racines. Que si on n'en a point d'autre à commandement, il la faudra tirer quelques heures auparauant, & la mettre au soleil afin qu'elle y tiedisse. Mais il se faut soigneusement garder d'arroser d'eau salee fors que le Reffort la Bete, la Rue,& la Sarriette,qui ont l'eau salee cõme vne propre medecine, comme dit Pline, qui fait en outre le fruict de meilleur goust,& de meilleur apport. Toutes les autres herbes demandent l'eau douce,& sur tout l'eau qui sera de meilleur goust. Les eaux des maretz ne sont pas si bonnes, ni celles qui courent par les rayes : pource qu'elles attrainent des semẽces d'herbes. Les pluyes nourrissent sur tout les plantes: car elles font mourir les bestelettes qui y naissent. Quant à la mesure de arroser, on la prendra de l'aage qu'auront les plantes : car les ieunes n'ont pas si grand soif,& celles qui sont accoustumees à l'arrosement, le demandent en abondance, & ce doucement auec vn arrosoir propre à vui-

der l'eau par des petits trous: afin que les racines boyuent efgalemẽt,& qu'elles ne foyẽt pas plongees en l'eau: car par ce moyen elle retient la vie des plantes, qui s'efuanouyroit par l'exhalation de la terre. Pourtant il ne faudra pas que les plantes foyẽt engouffrees d'eau, mais l'eau fe diftilera au regard du befoin qu'elles en aurõt, de forte que l'eau foit comme vne mammelle pour nourrir,& non pas pour regorger. Mais c'eft affez parlé d'vne chofe tres-cogneue aux enfans mefmes. Quant à predire la fertilité ou fterilité de quelque femence que ce foit tant femee qu'à femer, tu tiendras ce chemin experimẽté par Zoroaftre & les vieux Ægyptiens.

Vingt ou trente iours auant les iours caniculaires (qui commencent en ceft endroit de Gaule enuirõ le xvii. de Iuillet) tu femeras vn peu de chaque femence bonne & fraifche feparant ou marquãt les lieux ou tu voudras faire telle efpreuue, que fi il fait grand chaud tu l'arroferas en temps conuenable, afin que eftant iettee en terre feiche, elle germe plus aifément,& forte de bonne heure auant que l'aftre de la canicule fe mõftre deffus noftre hemifphere apres que le Procyon fera leué au leuer du foleil. Cela fait apres que le Procyon fera leué tu aduiferas bien diligemmẽt laquelle defdites femences fera faine & fauue & en bon eftat fans eftre offencee, & predi-

ras

ras qu'elle apportera fruict & foisonnera. Mais celle qui ne sera pas venue, ou qui sera sortie toute maigre & desfaicte, tu la iugeras infertile, car c'est chose plus qu'asseuree, que l'astre du chien qui est bruslant & enragé, blesse quelques semences, & les autres non par ses grandes chaleurs & bruslemens. Dõc on pourra par tel astre sec & bruslant de nature cognoistre quel sera tout l'an à venir, en voyant le bien ou mal aduenu à ce peu de semence. Nous parlerons des maladies, sterilité, & autres destructions des plantes au second chapitre du troisieme liure suyuant.

Remedes & secrets contre les vers, puces, chenilles, gerses, & limaces, qui gastent & rongent herbes, arbres, & fruicts.

CHAP. IX.

C'EST chose toute notoire que beaucoup de sortes de bestelettes & petits animaux, tãt dessus que dedans la terre, font beaucoup de maux aux iardinages, & pour ceste cause ils s'en portent mal, & si on n'y remedie de bõne heure, ils se meurẽt peu à peu en seichãt. Car ceste meschãte vermine sort quelque fois, & gagne tellement qu'on n'y peut mettre ordre, & ne les peut on chas-

ser par quelques engins, feu, ou fer, que ce soit, quand ils se sont campez en vn champ ou iardin. Partāt i'estime faire plaisir aux iardiniers & laboureurs si (comme l'on dit) ie sonne l'alarme à l'encontre de ceste meschante race, & mets en auant quelques remedes cogneus de moy & de mes amis, & esprouuez par les anciens. Afriquain autheur d'agriculture, grand entre les Grecs, dit que les iardinages seront nettoyez des vers, chenilles, & autres sēblables, si l'ō parfume leurs nids, cachettes, & retraites, de fiēt de beuf allumé, de sorte que tel parfum soit porté par le vēt. Pline espand de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel, que si pour estre le fumier mauuais elles sōt attachees aux racines des plātes, il veut qu'on les sarcle bien fort. Si on plante en diuers endroits du iardin de la Roquette, ou de la Ruë) qui est vn remede naturel) les puces ne leur nuiront point, ce qui est trespropre sur tout au chou, qui entre toutes les herbes est coustumier d'estre gasté par les puces, item au Reffort, lequel nous monstrerons au liure suyuant, estre de mesme nature & allié du chou. Anatolius en ses enseignemēs Grecs d'agriculture, est d'opiniō d'y mesler quelque peu d'Ers lors que on le seme. Ce qu'on a esprouué anciennemētestre profitable aux reſforts & aux raues. Le vinaigre fort y est bon, meslé auec ius de

Hanne

Hanne bãne, puis ietté ſur ces petites beſtes là. Item vn arroſement d'eau ou aura trempé de la nigelle, y ſert bien, comme eſcrit Panphile Grec. Mais ſi tu veux que les ſemences ſemees ne ſoyent point corrompues par les autres beſtelettes, trempe les (cõme nous auons dit ci deſſus) du ius de Ioubarbe. Et ſi tu les ſemes en vn teſt de tortues, elles ne ſeront ſuiettes à eſtre rongees, comme eſcrit le meſme Anatolius. Ie n'oublieray pas ce que eſcrit Pallade, que les herbes n'engendrerõt point de mauuaiſes beſtes, ſi l'on ſeiche en vne peau de tortue les ſemences de la mente & principalement ſi on la ſeme entre les chous. Quant aux chenilles qui font beaucoup de peine & faſcherie pour eſtre la ruine des iardiniers & des vignes. Quelques vns les pourſuyuent auec cendre de figuier eſpẽdue. Autres clouent en pluſieurs endroits des cãcres de riuiere. Que ſi elles ne ſe peuuent ſurmonter, ou chaſſer par ces moyens, tu te ſeruiras de ce remede. Pren eſgalement de la lie d'huyle, & du piſſat de beuf, & les meſle, approche les du feu tant que tout bouille, & quand il ſera refroidi, tu arroſeras de ceſte liqueur les arbres & herbes: ce qu'Anatolius a eſprouué. Pline cõmande de toucher auec la verge ſanguine ce qui ſera ſuiet aux chenilles Pallade bruſle par tout le iardin des tiges de aulx ſãs teſte liez enſẽble: en outre on bruſle

du fient de chauuessouris pour en faire vn parfum de plusieurs endroits, dõt il sort soudainement vn merueilleux effect. Pline homme de grand sçauoir, dit que les chenilles se chassent des herbes, si lon seme & mesle auec elles des ciches, on qu'on pende aux brãches des arbres en plusieurs endroits des cancres par les cornes. On les empesche de naistre, & quãd elles sont nees on les fait mourir à mõceaux, cõme ont remarqué les Grecs, si en prenãt quelques vnes du prochain iardin, on les cuit en l'eau auec aneth; & l'eau estant refroidie, on en arrose les herbes, & arbres, esquelles nichent & couuent les chenilles. Mais il se faudra bien garder que telle eau ne touche aux mains ou au visage. Or ce remede sera asseuré & aisé à faire si tu brusle du bitume & du soulphre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien si on fait de la fumee auec des champignons, qui croissent sous vn noyer: ou si on brusle du galbanum, ou des cornes des pieds de cheure, ou de la corne de cerf. Mais il faut qu'en le bruslant tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par trois iours de la cendre de serment, puis apres en arrosent à bõ escient les herbes & les arbres. Il y en a beaucoup qui trempent en legine de figuier les semences qu'ils veulent mettre en terre. Nous auons parlé suffisamment à la fin de nostre cure des

ſecrets de nature, de la merueille du flus menſtrual des femmes, & de ce que les Grecs & Latins qui ont eſcrit de l'agriculture en ont eſcrit, qui eſt choſe prodigieuſe: toutesfois afin que tu ne fuſſes en peine cependant que tu ſouhaiterois à le voir, il m'a ſemblé bon de le deſpeſcher, i'ay en bref par les treſçauans & treſgẽtils vers de Columelle, qui en parle ainſi en ſon iardinet ſuyuant l'opinion de Democrite.

Si lon ne peut par quelque medecine
Chaſſer au loin ceſte fauſſe vermine,
Pratique l'art Dardanique, & recours
A femme ayant de ſang honteux le cours.
Ouurant ſelon de ieuneſſe les loix,
Haye & quarreaux du iardin par trois fois
Aille entourant, & eſtant deſchauſſee
Ait ſein ouuert, poil eſpars, ſoit faſchee:
Elle marchant & ayant fait ce train
(Grand cas à voir) on verra tout ſoudain
D'vn corps tortu la chenille rouler
En terre, ainſi que quand on vient crouler
L'arbre chargé de pluye.

Voila que dit Columelle touchant de chaſſer les chenilles, lequel remede & ſecret i'auroye honte de raconter, s'il n'auoit eſté approuué par pluſieurs, & ſi Iean l'Ange tres ſçauant medecin n'euſt eſcrit qu'il l'a experimenté & eſprouué au pays de Suabe. Pline

escrit que non seulement les chenilles tombent par ce moyen, mais aussi les vers, hannetons, & autres bestes mal-faisantes: & dit que cela a esté trouué par Methrodore Sceptien, au pays de Capadoce, à cause de la grande multitude de Cantharides: mais (dit-il) il se faudra garder que les femmes ne facēt celà lors que le soleil se leue: car la semence sei cheroit, & tout le plaisir qu'on peut prendre des fleurs des iardins se perdroit, d'autant que peu à peu elles se feneroyent & seicheroyent: tant est venimeux & pestilentieux cest excrement, non seulement à le toucher, mais aussi à voir principalement si elles sont souillees. Nos iardiniers en viennent à bout par vn moyen bien aisé.

Quand apres les pluyes elles vōt aux lieux où le soleil donne, ils ont coustume de secouër au matin les tiges des herbes, ou les branches des arbres, car alors estant encores engourdies du froid de la nuit, elles tombent aisément par ce moyen, & ne peuuent plus ramper en haut, mais sont aisees à faire mourir sur l'heure. Or si tu veux faire mourir toutes sortes de bestelettes ennemies aux arbres & aux herbes, oy ce que Diophanes autheur Grec dit: pren vn ventre de mouton tué de frais, & qui soit encore tout plein de ses ordures & excremens, & l'enterre doucemēt en l'espace du iardin qui est plein de ces beste-

bestelettes : apres deux iours tu trouueras que les mittes & autres petits animaux s'y se rõt assẽblez. Or les osteras tu de là, ou tu les y enterreras bien auãt, de peur qu'ils n'en ressortent: ce fait par deux ou trois fois tu feras mourir & esteindras du tout la race de tous les meschans animaux malfaisans. Nos villageois armẽt les troncs des arbres de torches de pailles & les entortillẽt comme d'vn chapelet. Les plus riches font le mesme auec du coton cardé, auec laine & estoupes de chanure esquelles les chenilles qui veulent mõter au haut des arbres, s'enuelopent ou se prennent comme auec cordeaux & liens, & sont empeschees de poursuyure leur train. Quant à ce qui touche particulierement les limaces si tu y espans de la lie d'huyle, ou de la suye de cheminee, tu feras aussi grand bien aux herbes que si parmi elles tu semois des Chiches qui ont grand force contre beaucoup d'inconueniens qui aduiennent aux iardins, comme nous auõs dit ci dessus, tu cercheras ci dessus les autres remedes. Si tu veux auoir vn iardin verd & flouri, arrose ses allees, quarreaux & couches, auec eau ou aura trempé du fenugrec broyé, ou dresse au milieu du iardin vn test de teste d'asnesse, qui aura esté couuerte du masle : comme a esté dit ci dessus. Iules Fronto escrit que les herbes reçoiuent vn singulier aide si l'on seme ou plante

pres d'elle l'herbe apelee Roquette. Mais on fera vn grand dõmage au iardinier, si on respãd sur ses herbes du fient d'oye destrẽpé en saulmeure. Car comme ont bien aduerti Democrite, Froto, Damageron, en leurs aduertissemens particuliers de l'agriculture, cela est tresnuisible.

Aides & secrets contre les taupes des iardins formis, cousins, mousches, & reines qui renuersent, gastent, & fourragent les herbes arbres & fruits.

CHAP. X.

DAVTANT que les iardiniers hayssent à bon droit les taupes, qui en grattant, & esleuant la terre chargee de semences, & couuerte de plantes, lesquelles en plusieurs endroits elles arrachent & renuersent, & que lesdites taupes les faschent quelquesfois, en sorte qu'on n'en peut auoir le bout. Il ne me sera ennuyeux, de leur donner des aides & moyens que i'ay tirez des Grecs & Latins à l'encontre de ceste meschã te armee de bestes aueugles. Pour commencer donc, Paxamus ordonne qu'on perce vne noix, ou vn vaisselet estroit & massif, & que ce fait on enferme dedans des pailles &

du go-

du godran (ou comme dit Palladius) de la cire, auec soulphre autant qu'il sera de besoin de chacun, & que l'on ferme biẽ toutes les aduenues & trous des taulpes afin que la fumee n'y penetre, de sorte neãtmoins que on laisse tãt seulemẽt vn pertuis ou entree qui soit large & à la gorge d'icelle on mette ladite noix ou vaisselet allumé au dedans, de telle maniere qu'elle puisse receuoir le vent d'vn costé qui emporte la senteur dudit godran, & soulphre dedans le cachet de la taupe, par c'est artifice, les conduits estans remplis de fumee, tu verras que toutes les taupes s'enfuiront incontinent, ou bien mourront. Il y en a qui prennent du verare ou ellebore blanc, ou l'escorce de la mercuriale masle, laquelle ils pillẽt & passent, & la meslẽt auec œuf & fine farine, & petrissent le tout auec vin & laict puis en font des tablettes ou morceaux, qu'ils fourrent dans les trous des taupes. Albert le grand dit qu'il faut boucher le trou de la taupe auec aulx, & oignons, ou pourreaux, & est d'aduis que la taupe meurt, ou est contrainte d'aller ailleurs à cause de la mauuaise senteur. Beaucoup y en a qui nourrissent des chats és iardins, pour les en chasser & mesmes y appriuoisent des belettes, lesquelles ils mettent à la gorge des trous afin qu'elles pourchassent apres ces meschantes bestes, & les engardent d'approcher.

Autres remplissent & abreuuent à bon escient lesdits trous auec terre rouge, & ius de Cocombre sauuage, ou bien ils mettent en vn pot auec du soulphre allumé vne taupe qu'ils auront prise, estimans que toutes les autres s'y assembleront. Aucuns mettent aux trous de leurs cachots des laqs de soye. Tu trouueras en nostre histoire medicinale des bestes à quatre pieds, autres remedes cõtre les taupes: car en cest endroit là nous auons beaucoup escrit comme il appartient à vn medecin touchant les taupes.

D'autres plantent par le iardin à force grande Catapuce ou palma Christi, & dient qu'elle chasse les taupes: tu en pourras aisément faire l'essay. Les villageois se contentent de ficher au soir vne verge, ou vne branche de Saul auec ses fueilles. Pline les tue auec de la seule lie d'huyle, lequel a aussi escrit ce qui s'ensuit touchãt les fourmis. Les fourmis (dit il) sont la peste des iardins: lesquels aucuns chassent en frottant les troncs des arbres auec terre rouge & poix liquide. Item en pendant aupres, le poisson que les Grecs, & Pallade apres eux, appellent Coracinus, qui est appelé en quelques lieux de France Corbeau ou Durdo, dequoy neãtmoins Pline n'a point fait de mention. Ce faisant, on assemble tous les fourmis & les despesche on aisément. Autres frottent les racines, ou cõme au-

me aucuns disent, les troncs des arbres auec lupins broyez en huyle. Beaucoup ne se seruẽt que de lie d'huyle pour les faire mourir. Palladius enseigne ce moyen pour se defendre des fourmis: si les formis (dit il) ont leurs trous és iardins, mets aupres desdits trous le cœur d'vne chouëtte, s'ils viennẽt de dehors enuironne tout l'entour du iardin auec cendre ou marque le auec croye blanche ou huyle: & vn peu apres il dit: tu chasseras les fourmis, si tu espās pres de leurs trous de l'Origan auec du Soulphre pilez ensemble, ou bien en bruslant des cocques de limaces, & iettant abondãment de la cendre dans les formillieres ou cachots desdits Formis. Il a toutesfois oublié le Stirax, dont Paxamus Grec (duquel il a tiré tout ce propos) auoit parlé. Les mots de Paxamus sõt tels: si tu brusles au milieu du iardin les formis que tu auras pris, les autres s'enfuiront: en outre si tu oings l'entour des formillieres auec godran ils n'en sortiront pas: & si tu brusles des cocques de limaces auec styrax, ou bien les ayant broyees tu les espans parmi la formilliere, tu les en feras tous aller, & les descõfiras du tout si tu y respands du Benioin destrempé en huyle. Il dit dauantage que les Formis ne toucheront point aux plantes ni ne grauiront pas és arbres si on frotte à bon escient les tiges & troncs d'icelles auec lupins amers,

broyez, ou cuits auec lie d'huyle. Le mesme aduiendra si on enuironne lesdits troncs & tiges d'vn tortis de laine blanche ou d'estoupes, ou de coton, comme ci dessus nous auõs dit des chenilles, ou si on marque auec croye ou terre rouge, ou origan les chemins par lesquels ils vont ordinairement: car par ce moyen les fourmils ne touchent aux plantes, ni ne montent pas aux arbres, qui sont ainsi armees, mesmes on dit qu'ils ne toucheront pas à vn vaisseau de miel encores qu'il soit descouuert, & qu'ils aiment merueilleusemẽt le miel, & toutes choses douces, s'il est ainsi rayé à l'entour. Pallade oint les arbres & plãtes auec terre rouge, beurre, & poix liquide, meslez ensemble. I'adiouste que si on frote la racine d'vn arbre ou plãte auec fiel de vache, les fourmils n'en approcheront pas (comme a escrit Rases medecin Arabe.) Aucuns des Grecs lient aux troncs des vignes, & des arbres du lierre bien espais, & par cest engin, ils retiennent les fourmils qui se mettent dessous l'ombre du lierre, puis les tuẽt. D'autres font le mesme auec fiel de taureau, auec lie d'huyle, & poix. Mais ie reuien à Pline, qui donne vn tresbon remede contre les fourmils lequel il dit auoir pris de Sabinus Tyrus au liure des iardinages, dedié à Mecœnas: assauoir du limon ou fange marine, ou bien de la cendre à en bouscher leurs troncs. Mais

ſur tout l'herbe nommee Heliotropium ou tourneſol les fait mourir prõptement. Quelques vns ont opinion que l'eau où aura trempé de la tuille crue leur eſt contraire. Il y en a qui iettent au deuant des fourmis des aiſles de chaueſſouris, eſtimans eſtre vn tresbon preſeruatif. Mais ceci ſuffira pour le preſent touchãt les fourmils. Les couſins ſe chaſſent par la decoction d'origan & vinaigre, en arroſant, cõme Democrite à remarqué en ſes Georgiques. Item en arroſant de l'eau ou aura trempé de la rue, ou parfumãt de ſoulphre ou cumin, ou fient de beuf, ou Bdelium ou auec decoction de Coniza ou herbe aux puces.

Pline eſcrit qu'ils s'enfuyent en bruſlant du galbanum, Pallade dit en eſpandant de la lie d'huyle, qui ſoit freſche, ou biẽ de la ſuye de cheminee. Berythius Grec a enſeigné de chaſſer les mouſches auec vn eſmouchoir tel que s'enſuit, ſi, dit-il, tu prens du verare, ou ellebore, & le trãpes en du laict, y adiouſtant de l'orpiment, puis arroſant ou mouillant le lieu qui ſera aſſailli des mouches, tu les feras toutes fuir ou mourir. Le meſme fera l'allum pilé auec origan & laict, car iamais les mouſches ne toucheront aux lieux qui auront eſtez trempez de ces mixtions. Auſsi y eſt bon le laurier auec verare ou hellebore noir, & trempé en laict ou eau miellee : car vn tel

arroſemẽt les fait mourir comme vn poiſon, ou bien s'enuolent incontinent ſans retourner. S'enſuit vn ſecret contre les Raines qui durant les nuits d'Eſté empeſchent de repoſer les villageois, qui ſont ia rompus du trauail du iour,& font ennuy aux ſeigneurs delicats & courtiſans par leur cri & coaſſemẽt. Les Raines (dit Affricain Grec) duquel ceci eſt tiré, ſe tairont & ceſſeront de crier, ſi on leur met au deuant vne lanterne allumee, ou bien ſi on la pend à vn arbre en ſorte qu'elles en reçoyuẽt la clarté, comme ſi le ſoleil leur luiſoit. Ceci a eſté eſprouué par moy & pluſieurs autres plus de mille fois, Hierome Cardan dit que ſi on enterre le fiel d'vne cheure, les Raines s'aſſembleront, ce que ie mettray pour le dernier en ceſt endroit.

Remedes & ſecrets contre les ſerpens des iardins & autres beſtes rampantes, qui empoiſonnent tant les hommes, que les herbes, arbres, & fruits.

CHAP. XI.



LORENTIN grand & diligent autheur entre les Grecs qui ont eſcrit de l'agriculture eſcrit, que les ſerpens ne ſe logeront pas en vn iardin ou en quel-

en quelque autre part que ce soit, si on plante à l'entour de l'absynthe, ou armoise, ou aüronne, & pour le moins si on les accommode és cantons. Et si ils sont accoustumez de hanter en quelque lieu, on les en chassera incontinent, faisant parfum de racine de lis, ou de corne de cerf, ou de corne de pied de cheure. Pallade escrit que les serpens se chassent à toute rigueur, & que mesme les esprits mauuais se tourmentẽt pour la fumee qui sent fort. Democrite dit qu'ils meurent du tout, si on iette dessus eux des fueilles de chesne, ou si quelcun estant à ieun, leur crache dedans la bouche. Apulee asseure que si on les frape, tant seulement vne fois d'vne canne, ils demeurent tous estourdis: mais si on les frape plusieurs fois, ils prennent force. Tarentin autheur Grec, dit que celuy ne peut estre endommagé par les serpens, qui se sera frotté de ius de Reffort, ou aura mãgé le Reffort, ou le portera auec soy. Ce que Athenee & Galien auec plusieurs autres attribuent à la pomme de citron, & le conferment par vne belle histoire que par occasion ie mettray en auant au troisieme liure. Mais il ne sera pas ennuyeux d'ouyr comment parle Florentin touchant de faire mourir les serpens. Les serpens, dit-il, n'approcheront iamais du lieu, ou aura reposé de la graisse de cerf, ou la racine de Centaure, ou

la pierre d'Agathe, ou du fient d'aigle, ou de milan. Et s'enfuyront toutes bestes rẽpantes si lon mesle ensemble Nigelle, Pyrethre, Galbanũ, corne de cerf, hysope, souffre, Peucedanum, cornes de pied de cheure, & le tout estant broyé ensemble, & arrousé auec fort vinaigre on face de toute ceste composition de petites boulles, lesquelles on bruslera pour en faire parfum: car l'odeur de ces choses estant espandu par l'air tu verras incontinent que toutes les bestes rempantes s'enfuyrõt loin comme si on les chassoit auec fouët, ou mourront. Aucuns ont escrit que le rameau du grenadier, comme nous dirons en son lieu, chasse non seulement les serpens: mais aussi toutes bestes venimeuses. Pourtãt c'est sagement fait d'en mettre sous les licts, és maisons esquelles hantent ordinairement les serpens, & toutes autres bestes venimeuses. Le mesme Florẽtin assembloit en vn lieu les troupes de serpens, comme poissons en vn filé: en enterrãt enuiron le iardin, champ, ou autre lieu suiet aux serpens, ou autres bestes venimeuses, vn vaisseau vieil ou on eust tenu long temps des sallures, car tous ces animaux en approchoyent tout soudainemẽt & en approchant y tomboyent d'eux-mesmes. Pline parlant du Seseli, dit ainsi, les serpens fuyent ceste plante, & pourtant les villageois portent vn baston de Seseli. Or

est-ce

eſt-ce choſe tres-approuuee, & tres-aſſeuree que les ſerpens s'enfuyent promptement par la ſenteur des vieux cuirs & ſauattes, & non ſeulement ceux qui vont & viennent par les champs, iardins ou maiſons, mais ceux meſmes qui entrent aux corps des hommes, cependant que durant l'Eſté ils dorment aux champs la bouche ouuerte. Ce que Marc Gatinaria medecin renommé raconte eſtre aduenu de ſon temps à vn quidã qui ayant pris infinis remedes & medicamens, qui autrement auoyent grande vertu, entre tous ceſtuy-ci fut le plus ſoudain, & le plus merueilleux, aſſauoir la fumee & ſeteur de tels vieux cuirs pris par la bouche auec vn entonnoir. Car incontinent que la beſte (or eſtoit-ce vne grande vipere) ſentit ceſte fumee les aſſiſtans l'apperceurent ſortir par le fondement, non ſans grande admiration & eſtonnement. Ce que i'ay voulu eſcrire & marquer en ce lieu comme vn grand ſecret aiſé à faire & fort profitable. On a auſſi accouſtumé de cuire du laict à ceſt effect & en receuoir à bouche ouuerte la fumee & ſenteur, car quand le ſerpent la ſent, il ſort incontinent par la bouche pour boire le laict dont il eſt fort friand. Ie n'oublieray pas ici que les ſerpens hayſſent fort le feu, non ſeulemẽt pource qu'il leur esblouit la veuë, mais d'autant que le feu reſiſte naturellemẽt au venin,

ils hayssent aussi les choses qui sentent fort, comme des Aulx & Oignõs, ils aiment le Sauinier, le Lierre & le Fenoil, comme font les crapaux la Sauge, & les viperes la Roquette, ainsi comme nous auons monstré en nos cẽturies des choses memorables. Ils hayssent du tout, & fuyent le fresne, de sorte qu'ils ne touchent pas seulement à son vmbre du matin & du soir qui est le plus grand, mais le fuyent de bien loin. Mesmes Pline dit qu'il a experimẽté que si on fait vn cerne de brãche de fresne, auquel on mette du feu, & vn serpent, le serpent fuyra plustost au feu qu'au fresne. En quoy il y a vne merueilleuse bonté de nature, que comme elle a voulu que le fresne florit auant que les serpens sortent, aussi n'a-elle pas voulu qu'il se desfueille auant que les serpens se soyent retirez en leurs tannieres: Vergile pere de toute bonne science, les poursuit auec cedre & galbane bruslez.

Cedre odorant brusler par les estables
Appren: poursuy les Chelidres damnables
Auec parfum de Galbane.

I'auoye ici presques oublié que les serpẽs ne vont point parmi les fueilles de fougere. Partant en beaucoup de lieux ou les serpens s'engendrent, plusieurs ont trouué bon d'y semer ou espandre de la fougere. Il ne faut

pas

pas aussi passer, que les serpens hayssent bien fort les fleurs de Suz, lesquelles aussi l'on dit faire mourir les tignes, gerces, & chenilles: ioint que si on brusle des fueilles de Fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens & aller en autre lieu. Ie ne sçay si ie dois ici remarquer ce que i'ay leu en Albert le grand, c'est assauoir que l'Aristolochie rōde auec vne raine de champ, & quelque portion d'encre à escrire, le tout bien broyé ensemble fait que les serpens s'arrestent incontinent comme morts, si on escrit quelque chose auec ceste composition, & qu'on le iette pres desdits serpens. Or il est tēps de venir aux remedes pour ceux qui aurōt esté mords des serpens, lesquels remedes seront aisez & prōpts à faire. Si donc quelcun a esté mords d'vn serpent, pourueu qu'il n'ait point de fieure, qu'il boiue du ius de fueille de fresne auec du bon vin blanc, s'il y a fieure qu'il prēne seulement le ius, & qu'il couure auec des fueilles de fresne, le lieu qui sera mords, il s'estonnera de ce miracle, qui a esté esprouué heureusement par plusieurs, & ce non sans cause, car le fresne a vne certaine & cachee contrarieté contre les serpens, ainsi comme nous auons vn peu auant monstré par Pline, & comme aussi nous auons marqué ailleurs.

Remedes souuerains & secrets esprouuez par plusieurs hommes bien renommez à l'encontre des morsures venimeuses des serpens.

CHAP. XII.

IL FAVT qu'en ce lieu i'aduertisse le lecteur qu'en ce liure, comme en tous les autres, que i'ay mis en auant pour le profit public, ie n'obmettray ou dissimuleray rien, que ie conoistray pouuoir profiter au public & à la posterité. Ie diray donc en cest endroit à bon escient comme quelcun pourra asseurément & aisément guarir les morsures venimeuses des serpens.

Or sans faire estat des charmes & enchantemens, qui ne sont autre chose que tromperies & vanitez, ie veux proposer ce que les bons autheurs en ont escrit.

Dioscoride tient qu'il est bon de succer la piqueure, auec la bouche: pourueu que celuy qui succera, ait desieuné, & qu'il se soit rafreschi la bouche auec du vin. Mais au lieu de cela, les modernes chirurgiens y appliquent vne ventouse, & par ce moyen ils euitent le danger où celuy qui succeroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'estuuer la playe auec vne esponge, & la scarifier apres: mais il faudra faire entrer la lancette bien auant,

uant, afin de faire ouuerture au venin qui feroit caché dedans. Neantmoins qui deſcharneroit la playe, & couperoit la chair, feroit beaucoup mieux, & ce pour deux raiſons: car premierement le venin en ſort plus aiſémẽt. Secondement le venin qui eſt entré dans le corps, ſort auec l'abondãce du ſang qui coule de la playe faite par l'inciſion. Si donc la partie bleſſee eſt en quelque extremité du corps, le meilleur eſt de la couper: meſmement ſi la morſure eſt de quelque ſerpent dãgereux, comme ſeroyent aſpics, ceraſtres, viperes & autres ſemblables. Cornelius Celſus louë, fort ſi on prẽt vn poulet tout vif, & l'ayãt fendu par le milieu, on l'applique tout chaudement ſur la playe: on pourra faire le meſme auec chair de veau, ou cheureau, ou aigneau, appliquee toute chaude incõtinent apres qu'on les a tuez. Il eſt bon auſsi de boire ſoudain apres auoir eſté mords, vn bruuage composé de vin tout pur & de poiure, ou quelque choſe ſemblable, pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empeſche tant mieux que le venin ne s'arreſte au dedans; car la pluſpart des venins tuent par la froidure.

Remedes & ſecrets cõtre les Scorpions, Crapaux, Rats de iardin, Belettes, & autres grandes beſtes qui corrompent & gaſtent, tant les herbes que les fruicts.

CHAP. XIII.

QVANT aux Scorpions Pline dit qu'ils ne ſcauroyent ſortir du lieu où ils ſeront, ſi on l'enuirõne de brãches ou rameaux de Heliotrope, ou tourneſol. Que ſi on y met l'herbe meſme, ou qu'on l'eſpande, incontinent ils mourront; l'on dit que le meſme aduient par le ſeul attouchemẽt de l'herbe qu'õ appele Scorpioide, voire meſme, que celuy qui la portera ſur ſoy, ne ſera point bleſſé des Scorpiõs. Les autheurs Afriquains, qui ont eſcrit de l'agriculture, promettẽt que ſi l'on broye vne poignee de baſilic auec dix cancres de mer, ou de riuiere tous les Scorpiõs qui ſont pres de là s'aſſembleront. Les meſmes diſent que ſi quelcun ayant eſté piqué d'vn Scorpion eſt aſsis ſus vn aſne courant, le viſage vers la queuë, tout le venin paſſe de l'homme à l'aſne, ce qui ſe cognoiſtra par ce ſigne, aſcauoir ſi l'aſne ſouffle pu pette. Mais pource que cela ſẽt la baueris, il nous faut aduiſer aux moyens de les chaſſer à bon eſciẽt. Diophanes en ces liures de l'agriculture, dit que ſi l'on met le Reffort ſur le Scorpiõ, il le fait mourir ſur le champ. En outre que celuy qui aura frotté ſes mains de ius de Reffort, peut manier ſans danger les Scorpions, & autres beſtes venimeuſes. Il adiouſte dauantage que la Sanda-

Pour faire fuir & mourir les Scorpions.

Contrepoiſons memorables contre les Scorpions.

raca meslee auec beurre ou graisse de cheure, & appliquee en parfum, chasse les mesmes Scorpions & tout autre reptile. En outre que si l'on brusle vn Scorpiõ tous les autres s'enfuiront. Et en ce lieu ie n'obmettray pas que Tarentin autheur Grec dit que celuy qui tiendra l'herbe Syderitis, ou bien la Scorpioide, il pourra manier sans danger les Scorpions. Plutarque dit apres Zoroastre que si on lie aux pieds des licts des auelanes, les Scorpions n'y pourront monter. Quant au remede de ceux qui auront esté piquez par les Scorpiõs, pour le present ie diray ceci si quelcun fait cuire en huyle le Scorpion duquel il aura esté picqué, ou vn autre, & qu'il graisse sa playe de ceste huyle il en sera beaucoup soulagé. Le mesme aduiendra s'il tue & froisse le Scorpion sur le lieu mesme & alors qu'il picque. Mais la piqueure sera dangereuse s'il a mangé du Basilic le mesme iour qu'il aura esté picqué. Florentin escrit que le ius d'vn figuier frais, appliqué sur la picqueure sert de beaucoup. Pline asseure que la cendre du Scorpion beuë auec du vin, pourueu que la fieure n'y soit point, est vn souuerain remede: ainsi que la poudre des vers bruslez, aux hommes, bestes, & oyseaux qui ont des vers: & à ceux qui sont mords de chiens enragez les poils bruslez du mesme chien pris en bruuage, de sorte que cõme lon dit, le poi-

Remede de ceux qui sont mords du Scorpiõ

son est contrepoison à soy mesme. Les autheurs d'agriculture Grecs & Latins dient que les crapaux se chassent & tuent auec les mesmes choses que les serpens, pourtant tu auras recours au chapitre vnzieme precedẽt pour trouuer des remedes à l'encontre.

Apulee dit que les rats ne font iamais mal aux semences, si auant qu'elles soyent iettees en terre on les trempe en fiel de bœuf, que si tu fermes leurs aduenues auec fueilles de rosage ils se mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui meslent auec fine farine, Cocombres sauuages, ou Iusquiame, ou Amandes ameres & Verare noir en esgale portion, & le tout broyé ils le petrissent auec huyle, & le mettent aupres des trous & cachots des rats tant sauuages que domestiques. Pline dit que on les chasse si on destrempe de la cendre de Belette, ou de Chat, auec de l'eau & qu'on l'espande sur les semences: mais il y aura bien danger que ce qui s'en produira ne retiẽne du venin de ces animaux: pourtant il sera meilleur de tremper les semences en fiel de beuf. Afriquain dit que l'on tuera, ou chassera on les belettes si l'on destrẽpe du sel Amoniac, & du froment, ou cõme disent quelques vns, du leuain, & qu'on le iette au lieu ou souuent ils courent. Autres coupent la queuë & chastrent vne belette puis la laissent aller toute viue, & estiment par ce moyen que

ſen que les autres voyans cela iront ailleurs. Si tu le veux experimenter il ſera aiſé, & en ſeras plus aſſeuré. Pour faire fuir les grandes beſtes voici qu'il faut faire. Iamais elles ne toucherõt aux lieux qui ſeront ſemez, ſi lõ eſpand parmi les carreaux des iardins de l'vrine vieille ou aura trempé du fient de chien. Democrite promet que le meſme aduiendra ſi, comme nous auõs dit, lon met beaucoup de cancres de riuiere, ou de cancres marins, non moins de dix en vn vaiſſeau de terre plein d'eau, & couuert, & mis à l'air pour eſtre eſchauffé par le ſoleil par l'eſpace de dix iours, puis faudra arroſer de deux iours l'vn de ceſte eau tout ce que tu voudras garentir tant de l'air que des animaux, & ce iuſques à ce qu'ils ſoyent plus grands & plus fermes. Aucuns des anciens autheurs d'agriculture, & Grecs & Afriquains bruſlent de la Piuoine ou Bardanne, ou en ſement par le iardin ou champ, & chaſſent par ce preſeruatif ſecret toutes beſtes nuiſantes. Que ſi elles broutent les branches, Pline, qui n'a point ſon pareil en l'hiſtoire naturelle, conſeille ſagement, qu'on iette deſſus les fueilles du fient de bœuf detrempé, toutes & quantes fois qu'il pleuura: car par ce moyen tout ce qui pourroit eſtre venimeux en ce remede ſera laué, qui eſt vne inuention merueilleuſe de l'entendemẽt humain. Mais ie reſerue à vn autre lieu à par-

ler dauantage de ces choses, auquel i'en traiteray plus amplement.

Remedes & secrets contre la gresle, foudre, & tempeste qui gastent miserablement les fleurs & fruits des arbres & plantes, comme des bleds & vignes.

CHAP. XIIII.

QVANT à la gresle qui lapide souuent les champs semez, voici en bref ce que no⁹ en dirons Si tu veux remedier à la gresle quand tu la vois venir, porte à l'entour du chemin ou du châp la peau d'vn veau marin, ou de Lyenne, ou de Crocodile, & la pends à l'entree : car ainsi l'escrit Philistrate en ses liures d'agriculture. D'autres apperceuans approcher la tempeste, pour la destourner reçoyuent la semblance de la nuee en vn miroir, lequel il luy presente comme si elle venoit à mespriser ce qui luy est mis à l'ẽcontre, ou bien que estant faite double, elle faisoit place à l'autre. Autres ont ceste superstition qu'ils enuironnent toute l'espace du iardin auec les clefs de plusieurs maisons pendues à vne corde, & estimẽt que par ce moyẽ la gresle s'en ira ailleurs auec sa nuee sans faire dommage. Le mesme Philistrate escrit que d'autres tenans en la main droite vne Tortue de ma-

de maretz renuerſee le ventre contre mont, ſe pourmeinent à l'entour du iardin ou du champ, & reuenans au lieu d'ou ils eſtoyent partis la mettent à terre en la meſme façon, & de peur qu'elle ne ſe puiſſe renuerſer, ils mettēt des mottes de terre ſous ſon teɛt afin qu'elle demeure le ventre deſſus, & qu'elle regarde droit la nuee qui eſt pleine de greſle. Entre les anciens quelques vns ont enuirōné de vigne blanche le champ ou iardin, ou ont fiché au bout d'vn baſton vne chouëtte ayāt les aiſles eſtendues. Leſquels deux derniers remedes ce grand maiſtre d'agriculture Columelle a mis en ſon iardin pour ſeruir cōtre la foudre, qui ordinairement accompagne la greſle dequoy il parle ainſi.

Tarchon pour empeſcher la foudre à Iupiter
Autour de ſa maiſon vint ſouuent à planter
Vigne blanche: & appris de Chiron il pendit
En gibets des oyſeaux nuiteux: & defendit
Que ſur le haut ſommet des ruſtiques maiſons
Ils ne vinſent hurler leurs lamentables ſons.

Mais en ce lieu ie ne veux pas paſſer vn remede que nos gens pratiquent heureuſemēt contre les tonnerres, foudres, & nuees qui engendrent la greſle, c'eſt aſſauoir les ſons des cloches, & campanes, ou d'artilleries, & autres inſtrumens à feu, de ſorte que le bruit aille iuſques au ciel, comme nous auōs eſcrit

en nos ephemerides de l'air& Aſtrologie vul gaire: mais laiſſons ces choſes au vulgaire & oyons ceſt admirable eſcriuain de nature Pline,& apprenons de luy que non ſeulemẽt les iardins & champs,mais auſsi les hommes & animaux ne ſeront point frappez de la foudre qui ſeront couuerts de la peau d'vn cheual de riuiere,meſmes cõme eſcrit Archibius à Antioche roy de Syrie,les tempeſtes ne feront point de mal ſi l'on enterre au milieu du iardin ou champ vne raine verdiere bien encloſe en vn pot de terre neuf, autour dequoy pluſieurs plantẽt pour le meſme effect pluſieurs plantes de laurier. D'autres pendẽt au milieu du iardin ou à ſes quatre coins les plumes d'aigles, ou la peau d'vn veau marin: car on a eſcrit que ces trois choſes ont vne ſecrette & merueilleuſe contrarieté à la foudre, de ſorte que iamais ils n'ẽ ſont touchez, cõme pluſieurs l'ont experimenté. Pourtant Suetone dit, que Tibere Cæſar eſtoit communément couronné de lierre, & auoit ſes tentes couuertes de peaux de veaux marins, eſquelles il ſe retiroit quand il tonnoit pour eſtre a ſeurté du tõnerre, lequel il craignoit merueilleuſemẽt. Ce ſera pour clorre ce chapitre. L'eſchalotte n'eſt point touchee de la foudre, non pource qu'elle eſt petite, mais dautant qu'elle a vne nature du tout contraire à la foudre de ſorte qu'elle la repouſſe cõme a

me a remarqué Pline, & nous auons monſtré ailleurs.

De la rouille, bruine, haſle, & autres maux qui aduiennent de l'air, aux arbres, fruits, & vignes, & gaſtent les fleurs & fruits.

CHAP. XV.

CE dernier chapitre me donne beaucoup d'affaire, & nõ pour autre cauſe que pource que i'ay à combatre de pres & de loin contre le ciel & l'air. Si ie veux philoſopher à bon eſcient des choſes dont il ſ'y agit, Pourtãt tout ce qui ſe pourroit ici traiter, ſera remis au petit ouurage que nous auous tout preſt des cauſes de ſterilité & preſages de mauuaiſe annee, & en general de l'eſtat de quelque annee que ce ſoit. Pourtant tu te contenteras du peu que s'enſuit. Si tu veux pouruoir de bonne heure à la rouïlle, bruyne, ou nielle prochaine ou menaçante, ou en quelque ſorte preueuë, tu bruſleras force paille en pluſieurs lieux, ſi tu en as, ou bien les herbes qui auront eſté arrachees du iardin ou du champ, item eſpines ou arbriſſeaux, & principalement les bruſleras tu de la part que ſouffle ra le vent, car par ce moyen, comme eſcrit Diophanes en ſon agri-

culture, le mal qui eſt prochain ſe pourra deſtourner. Berithius autheur renommé entre les Grecs,lors qu'il voyoit que l'air amaſſoit ceſte ruine auoit accouſtumé de bruſler tout ſoudain la corne gauche d'vn beuf, auec fiët de beuf,& faiſoit a force fumee autour du iardin & champ, principalement du coſté du vent.

Apulee a eſcrit que la fumee de trois cancres bruſlez auec fient de beuf ou de cheure,ou auec paille,eſtoit vn tresprōpt remede. Que ſi la rouille a ia ſaiſi les plantes tu y pouruoiras par ce moyen, comme dit Berithius. Broyez des racines ou fueilles de Cocombres ſauuages ou Colochintes & les trēpez en l'eau, en apres arroſez deuāt le ſoleil leué les plantes qui aurōt eſté touchees de la rouille.Tu auras le meſme effect auec cendre de figuier ou de cheſne,trempee en eau,& arroſee comme dit eſt. Il ſera bon comme dit le meſme Apulee, de ficher ou planter force branches de laurier par le iardin ou champ, car,comme il a remarqué pluſieurs fois,tout le dommage paſſe & s'en va ſur leſdites branches de laurier. Or la rouille a accouſtumé fort ſouuent d'eſtre és lieux abondans en roſee,item aux combes &lieux qui n'ont pas le vēt libre de tous les coſtez. Mais en ceſt endroit il ne ſera point mal à propos d'entēdre ce que ceſt excellēt maiſtre du iardinage Co

lumelle

lumelle dit touchant le moyen de se garentir de la rouille.

La rouille qui rotist herbes verdes, mauuaise
D'entrailles & du sang d'vn chien tettant s'ap
paise
Tage Tosean souloit de son champ à l'oree
Ficher d'vn asne vil vne teste escorchee.

Voila quant à la rouille qui est ainsi ennemie des fruits. Quant au hasle qui est volontiers la mort des vignes, & des fleurs. Pline prend trois cancres vifs, & les fait brusler estans pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au iardin ou au champ des febues tãt dedans qu'à lentour, & ce contre la bruine: ce que toutesfois i'auois obmis. Voila que ie diray pour le present touchant de bien dresser le iardin, & le garẽtir de toutes nuisances tant du dedans, que du dehors, afin que ce qui y sera semé & plãté, y vienne & croisse: ce que ie ne me fusse iamais ingeré d'escrire, si ie n'eusse sceu que les autheurs Afriquains, Grecs, & Latins l'ont recerché, approuué, & remarqué auec grand soin, & labeur incroyable, mesmes si n'eusse esprouué la plus grãde partie auec mes amis fort curieux d'agriculture, ie n'en eusse iamais dit vn mot.

FIN DV PREMIER LIVRE.

LIVRE II.



YANT paracheué tellement quellement la premiere quarriere de mon entreprise, ie cōmenceray heureusement la seconde, ou ie m'efforceray de discourir brieuement & clairement la maniere de cultiuer, & medeciner, & penser les herbes principales des iardins, & les fruits des plātes notables, les racines bonnes à manger nourries tant dehors que dedans terre, sans oublier les fleurs, & herbes odorantes, & amenaray ce que i'auray tiré des riches thresors des autheurs Afriquains, Grecs, & Latins qui ont escrit de l'Agriculture, & de ce que tant moy que mes amis auōs remarqué és secrets des iardins, qui apportera plaisir & profit à vn chacun. Et afin que tu cognoisses que le fait ensuit le dire : ie commenceray par ceste plante & herbe, qui est la plus cogneuë, & plus vsitee & familiere aux iardins tant des villes que des villages que nulle autre. C'est la Laictuç, qui a esté si agreable aux anciēs, & a esté tant & si soigneusemēt cultiuee que en la famille des Valeres à Rome il y en a eu qui n'ont point eu de hōte, d'estre appelez lactuciens, c'est celle laquelle cōme Pline remarque, sauua l'Empereur Auguste en vne tresdāgereuse maladie. & ce par l'aduis d'Antoine

toine Musa sõ medecin tresexcellẽt, qui pour ceste cause, comme escrit Suetone, eust vne statue d'airain, à laquelle vn chacun contribua, laquelle fut mise aupres de celle d'Esculape: mais c'est assez parlé des louanges de la Laictue: venons au faict.

HERBES POTAGERES DES IARDINS.

Maniere de cultiuer, & mediciner les laictues, item les commoditez & secrets d'icelle.

CHAP. I.

LA laictue de iardin dont nous parlons principalement en ce lieu est ainsi appelee pource qu'elle est abondante en laict, elle aime la terre labouree, grasse, humide, ou arrosee, & fumee. Pline dit que pour la pluspart, elle sort de terre, le quatre ou cinquieme iour apres qu'elle a esté semee moyennant que sa semence ne soit pas vieille, ne seiche, & que la terre ne soit pas sterile. Si on a la terre telle que nous auons dit, on la peut semer tout du long de l'an: Si on la plante plus claire, elle s'espanchera en large: ou bien quand elle commencera à monter, si l'on coupe vn peu la tige & qu'on la presse

d'vn test ou d'vne motte de terre afin qu'elle ne monte en verge:car estant retenue par ce petit poids ne pouuant s'esleuer en haut, elle est contrainte de s'estendre au large. Cela est escrit par Florentin autheur Grec en ses Georgiques,& apres luy Pline, Columelle& Pallade. Elle deuiendra blãche si on met souuent dedans le milieu du sable de riuiere, ou de riuage & puis apres on lie ensemble les fueilles, ce que toutesfois Pline semble escrire seulement de celle qui a la semence blanche qui est de ceste nature qu'entre toutes les autres elle endure l'hyuer sur tout. Si dauanture par l'incommodité du lieu, du temps ou de la semence elle vient à s'endurcir, il la faut arracher&la replanter, car par ce moyen elle deuiendra tendre. Elle deuiendra pommee & ne montera point en verge, si apres que elle aura esté transplantee, apres que elle aura la hauteur d'vne paume on dechausse sa racine,& l'enduit on de fient de beuf, puis estant rechaussee, qu'on l'arrose, & quand le germe viendra à croistre, on le coupe auec instrumens de fer, & que l'on mette dessus vn test de pot de terre nõ poissé afin qu'elle ne croisse pas en longueur, mais en largeur, comme escrit le mesme Florentin auteur excellẽt entre les Grecs. Tu auras les Laictuës de meilleur goust, si en releuant ses tiges tu les contraints de regermer tous les ans. Or

tu

tu empefcheras comme il a efté dit, en mettant deffus vn petit teft, ou quelque autre petit poids. Le mefme Florentin promet qu'elles fentiront bon, fi on met leurs femences dans la femence du citron & qu'on l'enterre en cefte façon: ce que mefme fe fera fi l'on met tremper par quelques iours en eau de fenteurs la femence des laictuës. Mais en ceft endroit il me fouuient bien à propos de ce que Ariftoxene Cyrien controuua, qui eft biẽ digne de memoire. Iceluy, comme efcrit Pline, abandonnant la philofophie de fon pays, & s'accordant auec le plaifir des gourmãds, arrofoit au foir les Laictuës qui croiffoyent aux iardins auec vin miellé, & les abbreuuoit tant qu'elles pouuoyent boire, afin que le lendemain, quand le iour feroit leué il fe ventaft d'auoir des gafteaux verds venus de terre: Certes cefte inuentiõ eft digne d'vn Epicurien, & non pas d'vn philofophe. La Laictuë aura les fueilles tendres, fi comme nous auõs dit, on enduit fa racine de bon fiẽt & qu'õ l'arrofe quãd il en fera de befoin, auec eau de riuiere, ou fi deux iours auãt que eftre arrachee on lie fes fueilles enfemble. Si tu defires qu'elle ait la forme & faueur diuerfe & de plufieurs fortes, & que tu vueilles croire Didimus autheur Grec, tu le feras aifément en prenant vne crotte de cheure & la perçant bien fubtilement auec vne alaine, &

puis mettant dedans la ſemence de laictuë, naſitor, baſilic, roquette, & reffort, & que tu enuelopes ladite crotte auec fient, puis l'enterre en vne petite foſſe, la terre eſtant bien labourée, & bien fumee de fient qui ſoit mol, puis apres que tu l'arroſes, car le reffort s'en ira en racine, les autres ſemẽces ſortiront vers le haut, la laictuë ſortant enſemble, & receuant la ſaueur de chacune. Aucuns broyent deux ou trois crottes de cheure, & meſlent parmi les ſuſdites ſemences, & les ayant liees en vn linge vſé, les enterrent, faiſans au reſte ce qui eſt dit ci deſſus. Aucuns autheurs de l'agriculture Latins font le meſme par autre moyen. Ils arrachent la laictuë, & cueillent les fueilles qui ſont pres de la racine, & aux meſmes endroits, leſquels ils piquẽt auec vn petit bois ils y mettent les ſemẽces ſuſdites hors mis celle du Reffort, cõme dit Pallade, ou celle de perſil, comme il ſemble à Ruelle, puis l'enduiſent de fient, & font en ſorte que la laictue eſtant derechef enterree en ceſte façon, vient à ſortir, ayant ſa tige enuironnee des herbes deſdites ſemences encloſes. On a trouué des laictuës de ſi deſmeſuree largeur que les anciẽs ont eſcrit, & Theophraſte l'aſſeure, que d'aucuns s'ẽ ſont ſeruis pour faire des portes aux iardins. Si tu veux auoir des laictuës pour l'hiuer, tu les confiras comme dit Columelle. Il faut ſaller en vn

en vn vaisseau les tiges de Laictuë estans biẽ nettoyez depuis le bas iusques en haut, lors qu'ils semblent seulement estre de fueilles tẽdres, & les laisser ainsi vn iour, & vne nuit, iusques à ce qu'ils rendent la saumure, puis apres les faudra lauer en ladite saumure, & estans esprins les espandre sur des clayes iusques à ce qu'elles soyẽt seiches: lors leur faut faire vn lict d'Anet & Fenoil sec, puis mettre dedans les vaisseaux les Laictuës mises en faisseaux, & verser dessus ceste liqueur qui sera de deux parts de vinaigre, & d'vne de saumure, puis apres les tellemẽt presser auec vn autre lict de fenoil sec, que ledit ius nage au dessus. Et afin que cela se face il faudra que souuent on mette dudit ius, afin que ladite confiture ne vienne à se seicher, & par dehors il faudra auec vne espõge nette frotter les vaisseaux, & les refraischir d'eau fresche de fontaine, voila que dit Columelle. Pline escrit que lon gardera des Laictuës hors saison, ou comme il cuide qu'il fait d'hyuer, si on les trempe en oxymel: voila assez parlé des Laictuës pour le present, si quelcun veut sçauoir les medecines de la Laictuë, comme aussi des autres plantes, arbres & fruits de iardins que il lise nostre iardin medicinal, il y trouuera chose qui luy plaira.

Maniere de cultiuer le Chou, les medecines & secrets d'iceluy

CHAP. II.

QVOY que Marc Catō ait preferé le Chou à toutes autres herbes potageres, & que Pline ait dit que c'eſt la principale herbe des iardins, neātmoins i'en parleray ici en ſecond lieu. Aucuns Latins l'ont appelé Caulis qui eſt à dire en françois tige, pource qu'elle a de fait la tige belle & garnie de toutes pars, cōme de bras, il eſt de ceſte nature qu'il endure toutes les ſaiſōs de l'air pour tāt on le peut mettre en terre tout du lōg de l'an. Il veut la terre graſſe & bien labouree, non argilleuſe, glaireuſe, ou ſablonneuſe, ſinon que d'auanture elle fut arroſee d'eau cōtinuelle. Il vient plus gayement tourñé vers le midy: au contraire, quand il eſt tourné au ſeptentrion. Quoy qu'eſtant tourné au ſeptentrion il a le gouſt meilleur & plus fort, & beaucoup plus plaiſant, & plus tendre par la gelee & bruine. Il ſe plaiſt en lieux penchans & aime le fiēt: & comme Pallade remarque, profite quād on le ſarcle. Quand il aura cinq ou ſix fueilles il le faut tranſplanter, de maniere que ſa racine ſoit premierement enduite de fient liquide, ce qui ſe fera en hyuer en vn iour moyennement chaud, & en eſté ſur le Soleil couchant. Les anciens auteurs entre les Grecs ont fait ſeulement trois ſortes de

Choux

Choux, le crespu qui a la fueille sẽblable à celle de Persil: le plein qui a les fueilles larges sortantes de la tige, dont quelques vns l'ont appelé Caulodis: & celuy qui est propremẽt appelé Crambe qui a les fueilles petites menues & drues.

Le Chou deuiendra plus grand si on le couure continuellemẽt de terre. Marc Varro interpretant les vers du tressage Nestor, lesquels il auoit laissez escrits au iardin medicinal, ordonne qu'on plante le Chou en terre salee lors qu'il aura trois fueilles, en criblant du nitre ou terre sallee, & la mettant au pied en façon de bruine ou neige blanche, & par ce moyen dit qu'il sera plus aisé à cuire en gardant sa verdeur. Ie trouue le mesme confirmé aux liures Grecs d'agriculture de Paxamus. Aucuns vsent de cendre au lieu de nitre, dautant que la cendre tue les chenilles qui sont grandes ennemies du Chou. Columelle escrit qu'il s'amolit plustost en cuisant & garde sa verdeur, sans estre saupoudré de nitre, si l'on le plante la racine estant enuelopee de trois petites bandes de l'herbe nommee Alga. Pline met seulement ladite Alga au dessous du pied lors qu'on le transplante, & pour cest effect il pratique la façon de cuire d'Appicius, assauoir de tremper en huyle & sel le Chou auant que le cuire: mais en cuisant il reçoit quelque peu de sel: d'autant que

sa substance est nitreuse & sallee. Tu feras le Chou de saueur & grandeur excellẽte, si premierement tu le semes en terre appropriee à planter vigne nouuelle, puis en coupant les petites branches qui s'esloignent de terre, & qui s'esleuent en croissant par trop, & en emmoncelant à l'entour d'autre terre, de sorte qu'il n'ẽ apparoisse pas plus que le sommet. Quand il est plus souuent nettoyé & fumé il s'en porte mieux, & en croist plus, & la tige en vient plus forte tãt au lõg qu'au haut. On le coupe tout du long de l'annee, pource que comme nous auõs dit, on le peut semer toute l'annee: mais il ne faut pas qu'on coupe celuy qu'on veut laisser mõter en graine. L'on prise beaucoup les tendrons des chous qui viennent en haut quand ils sont vn peu bouillis, & mis auec huyle & sel en façon de salade. Pline le grand recercheur des choses naturelles, dit que les vaisseaux ou on fait bouillir l'eau qui au dedans ont des croutes dures, de maniere qu'on ne les peut arracher sont aisément nettoyez desdites croutes, si on y cuit des Chous.

Atheneas escrit en outre (afin que nous recueillons en bref les choses miraculeuses du Chou) que les vignes esquelles croissẽt les Chous, apportent vin plus foible: dautãt que il y a vne haine mortelle entre la vigne & le Chou. Pourtãt Theophraste aduertit que la

vigne viue s'enfuit à la ſenteur de ceſte herbe. Meſme Pline dit que le vin ſe corromp au vaiſſeau par la ſenteur & odeur du chou: mais qu'en y mettant des fueilles de Bete il reuient en ſon entier. Pour ceſte raiſon Androcides renommé pour ſa ſageſſe, a dit que le Chou auoit grãde vertu cõtre l'yurognerie, ainſi que Pline l'a eſcrit, dont i'eſtime que les Egyptiens, qui aiment fort le vin, mãgent auant toute autre viande, le Chou cuit, pour empeſcher l'yurognerie. Il ne faut pas oublier que le Chou tãt priſé par Catõ n'eſt pas loué de pluſieurs anciens, leſquels condãnoyẽt la pitãce qui auoit beſoin d'autre pitãce, cela, dit Pline, eſtoit eſpargner l'huile, car c'eſtoit vn grand reproche d'eſtre friand de la ſaulce faite auec tripes de poiſſon, laquelle on appeloit Garon. Il ne faut pas qu'en ceſt endroit ie me taiſe d'vn grand miracle de nature, aſſauoir que ceſte plante, qui comme nous auons dit, fait fuir la vigne, ſeiche du tout eſtant plantee vis a vis du Ciclamen & de l'Origan, & ce par vne naturelle & ſecrette haine que ces plantes ont cõtre le Chou, comme le Chou l'a cõtre la vigne. Pourtant Paxamus autheur Grec me ſemble auoir biẽ eſcrit, que ſi l'on diſtile goutte à goutte vn peu de vin en des Chous bouillans ils ne ſe cuiront plus; mais ayans fait leur effort, & changé couleur ils ſe corrompent. Dont on

recueille bien à propos, que ceux qui veulent boire beaucoup de vin, & emporter le pris à bien boire doyuẽt manger premierement du Chou cru, pour n'estre pas surpris de vin, ce que Guillaume Gratarole excellent medecin tesmoigne, en son liure du moyen que doiuent tenir les gens de lettre à contregarder leur santé, auoir esté fait en sa presence par vn docte Philosophe, qui estant en vn bãquet & ayant receu tous ceux qui beuuoyẽt à luy, beut à bon escient, dautant qu'il auoit auparauãt pris vne petite fueille d'vn Chou rouge crud, dont le vin ne peut faire son effort. Mais il sera bon d'ouir en cest endroit philosopher Marc Caton souuerain en toute pratique, cõme dit Pline. Si, dit il, tu veux beaucoup boire en vn banquet, & souper à ton appetit, mange deuant souper du Chou crud tant que tu voudras auec vinaigre: itẽ quand tu auras soupé mange en cinq petites fueilles, tu seras comme si tu n'auois rien mãgé ne beu, & boiras tant que tu voudras. Ce qui procede d'vne merueilleuse contrarieté de ceste herbe auec le vin, comme nous auõs dit, & Agrius le tesmoigne dedans Varron. I'adiousteray de l'agriculture Grecque de Paxamus, que si le Chou est prochain de la vigne ses sarmens se recourberont plustost en arriere que de s'approcher droit du chou, cõme s'ils auoyent cognoissance de ceste inimitié

mitié naturelle. Or eſt il bon à ſçauoir que comme eſcrit Athenæus on auoit accouſtumé iadis d'appreſter le Chou en viande pour les accouchees au lieu d'vn preſeruatif. I'auoy preſque paſſé ce qui eſt en Suidas que les anciens vſoyēt de Chou en leurs bāquets mais cuit deux fois, de ſorte qu'il faiſoit enuie de vomir, dōt eſt ſorti le prouerbe. C'eſt la mort de manger deux fois du Chou. L'on fait du ſel de cēdre de Chou trempé en eau, car il a vne ſubſtāce nitreuſe comme dit eſt, dont aduiēt que ſi on le cuit vn peu, le bouillon pris laſche le ventre, comme nous auons dit en noſtre iardin medicinal. Ce poinct ſera le dernier que la ſemence du Chou ſe chāge en Reffort, & ne ſcay ſi de là eſt aduenu que la Grece ancienne a appelé le Chou Reffort, & pris l'vn pour l'autre, comme teſmoigne Theophraſte, Iulius Pollux, auec Ariſtote & autres. Ceci ſuffira du Chou pour faire place aux autres herbes.

Maniere de cultiuer le Perſil auec ſes medecines & ſecrets.

CHAP. III.



LE Perſil de iardin a le fueillage tout ouuert, & ſi lon croit Theophraſte, il ſort incontinent de terre ſi la ſemence eſt vieille: car ſi elle eſt nouuelle il

ſort le plus tard de toutes les herbes iardi-
nieres,aſſauoir quarãte iours,& pour le plus
tard cinquante,comme eſcrit Pline, apres e-
ſtre ſemé, il monte en greine ſouuent, & e-
ſtant vne fois ſemé il dure pluſieurs annees,
auſquelles il recroiſt.Il vient en tous lieux,&
en tout pays.On le plante comme dit Colu-
melle, & de ſemence, & de racine: il vient
bien autour des fontaines & ruiſſeaux. Si tu
veux auoir du Perſil qui ait les fueilles fort
larges, tu prendras, comme eſcrit Florentin
Grec, de la ſemence du Perſil autant que tu
pourras tenir auec trois doigts, & l'enuelo-
peras en vn petit linge clair, puis l'enterre-
ras en fient & terre, en vne petite foſſe, par
ce moyen il deuiendra grand & large, car
comme Pallade eſcrit, & auant luy Columel
le,le germe qui ſortira de toutes ſes ſemen-
ces ſe conſolidera en vne tige, mais Floren-
tin dit qu'on l'aura treſgrand, ſi ayant deſ-
chauſſé les racines,on les enuironne de pail-
le en les arroſant, le Perſil deuiendra creſpu,
ſi auant que le ſemer lon caſſe vn peu en vn
mortier ſa ſemence & la peau de la ſemence
eſtant oſtee on la met en terre,ou ſi lon rou-
le quelques rouleaux, ou choſes peſantes ſur
les carreaux ſemez de Perſil, ou ſi quand il
eſt ſorti on le foule aux pieds. Collumelle,
Pline,&Pallade s'accordent auec Florentin,
leſquels tous font deux ſortes de Perſil maſle
& femelle

& femelle: de maniere que le masle a les fueil les plus noires & la racine plus courte, la femelle a les fueilles crespuës & dures, la tige grosse, la saueur aspre & chaude. Mais Chrysippus medecin, & Dionisius, defendoyent d'en vser en viande (combien que du temps du mesme Pline, comme aussi auiourd'huy, il en nageoit à foison parmi les potages, ren doit les sausses plaisantes) d'autãt qu'il estoit dedié aux banquets des morts, & pourtant on le tenoit pour defendu: ou bien dautant que les sepulchres estoyent couronnez de Persil, comme dit Plutarque, dont est venu le vieil prouerbe. Il lui faut du Persil, pour dire c'est fait de luy, il n'en guerira iamais. On dit qu'en la tige du Persil femelle, il naist des vermisseaux, & croit on que ceux qui en mangent soyent hommes ou femmes deuiẽnent steriles. En outre, que ceux deuiennent malade du haut mal qui tettent l'accouchee qui aura mangé du Persil: toutesfois on dit que le masle n'est pas si mauuais, qui est la cause qu'il n'est pas condamné entre les plãtes defendues. Pline dit ceci estre appuyé sur le tesmoignage & aduis des anciens, dont ne se faut esbahir si les medecins modernes, suyuans le conseil d'Auicenne, defendent à ceux qui ont le haut mal de manger du Persil, d'autant qu'il leur fait venir l'acces, non plus que de ce que les Grecs defendent aux nourrisses

femmes enceintes, & accouchees d'en manger, combiẽ qu'il y peut auoir vne autre cause, assauoir qu'il empesche d'auoir du laict & incite à Venus. Mais c'est assez, & parauantu re plus qu'il n'appartenoit : car ie m'obliois que ceci est presque escrit mot à mot en nostre iardin medicinal. Pourtant ie finiray ce traité du Persil, ayant adiousté que les cuisiniers se seruent de Persil quand il y a trop de vinaigre en la viãde, pour en oster la saueur: & les vinotiers pour oster la mauuaise senteur du vin : ce qu'ils font en mettant vn sac de Persil dedans le vaisseau, comme a escrit Pline grand aucteur en toutes choses.

La maniere de cultiuer & medeciner la Bette, Pourpié, & Blete, & leurs secrets.

CHAP. IIII.

LA Bete est ordinaire sur les tables des pauures, Elle demande terre moitte, & mise en poudre. Quand elle aura cinq fueilles on la doit transplanter, en Esté si le iardin a de l'eau: comme escrit Columelle, mais s'il est sec il la faudra planter en Autonne, lors que les pluyes viendront. Elle aime à estre souuentesfois labouree, & fumee à foison. On la fera large, dit Sotion Grec,

Grec, si auant qu'elle monte en tige, lon met dessus vn petit poids de pierre large, ou vn test, ou autre chose, car estant retenue par ceste charge elle estendra ses fueilles en large. Elle deuiendra blanche si lon enduit ses racines auec fient de vache, qui soit frais. Menander autheur Grec escrit que si on rostit en la braise les racines de Bete, & qu'on les mange apres auoir mãgé des Auls, elles font perdre la mauuaise fẽteur desdits Auls. C'est chose merueilleuse de la semẽce de Bete qui ne produit pas toute en vne mesme annee, mais partie de la semence produit l'annee suyuante, partie la troisieme annee, & comme a remarqué Pline elle vient mieux de la vieille que de la nouuelle. Il ne faut pas oublier que quand la saueur du vin est gastee au tonneau par le Chou, comme nous auõs dit ci deuant, elle est remise en son entier par la senteur de la Bete, y trempant ses fueilles dedans. I'adiousteray que si tu veux auoir du vinaigre promptement il ne faut que broyer la racine de Bette, puis la mettre en du vin: car en l'espace de trois heures il se conuertira en vinaigre, & si tu veux qu'il retourne au mesme estat que deuant, il suffira d'y mettre de la racine de Chou.

La Porcelaine s'eslargit d'autant plus, & a les fueilles plus charnues qu'elle est cultiuee soigneusement: elle est quasi mise en tous po

tages, & principalement elle ſe mange au cõ mencemẽt de table par pauures & riches en ſallade, auec huyle, vinaigre & ſel, meſme beaucoup confiſent le Pourpié pour le manger en hyuer, le moyen de le confire eſt ceſtuy-ci. On prend les plus groſſes coſtes auſquelles on oſte les racines, car les greſles ſe ſeichent plus aiſément quand elles ont eſté mouillees: on les nettoye auec eau, afin qu'il n'y demeure ſable, ni ordure aucune, puis on les laiſſe ſeicher à l'ombre tant qu'elles ſe fleſtriſſent vn peu, autrement elles deuiennent fleſtries, à cauſe de l'humidité, puis on les met en des vaiſſeaux de terre, ou petits barils, ayant fait vn lict du Fenoil verd, verſant deſſus du verius & du ſel autant que beſoin eſt, y mettant de recheſ parmi du Fenoil, tãt que le vaiſſeau ſoit rempli de Porcelaine, ſur laquelle derechef on fait vn lict de Fenoil pour fermer & preſſer: cela fait on y met du ius, fait de deux parties de vinaigre, & vne de verius, tant qu'il vienne au bord du vaiſſeau. Eſtant ainſi confit on le met en reſerue, en vn lieu ſec & deſtourné du ſoleil, de peur que par la moiteur du lieu elle ne vienne à ſe moi ſir, ce que auſſi on empeſchera d'aduenir ſi lon fait que la Porcelaine baigne touſiours dedãs ſon ius. Quãd on voudra en vſer, on en tirera de la ſaumeure ce que lon voudra, & la lauera-on auec eau tiede ou vin, & l'arroſant

ſant d'huyle, ſera ſeruie à table pour donner appetit, & pour eſteindre l'ardeur de l'eſtomac, ou du foye ſi beſoin eſt.

La Blete eſt de deux ſortes, rouge ou noire & blanche. La rouge a la tige & les fueilles rouges, de maniere qu'elles ſemblent teintes en cramoiſi, combien que par traite de temps elles viennent à ſe charger dauãtage, & deuenir en fin noires, qui eſt cauſe qu'aucuns l'appelent Blete noire: La blanche a les fueilles & la tige comme la Bete ſans aucune ſaueur, ni acrimonie, toutes deux ſont du nõbre des herbes qui croiſſent ſoudainement aux iardins, comme dit Pline. On la ſeme en toute ſorte de terre, pourueu qu'elle ſoit labouree, & eſtant vne fois ſortie elle ſe multiplie ſoy-meſme par beaucoup d'annees en eſpandant ſa ſemence, de ſorte que ſi on la veut oſter il eſt malaiſé, de maniere que ſemee vne fois elle dure par pluſieurs ans ſans eſtre ni deſchauſſee ni ſarclee, cõme dit Pallade. Or ne faut-il pas oublier que les anciẽs ont eſtimé que la Bette, & la Blete, fuſt tout vn, dont vient que Martial a dit que la Bete eſtoit ſans ſaueur.

O que le cuiſinier ſouuent de vin & poyure
Demandera, afin qu'au deſieuner du febure,
La Bete fade ait gouſt.

Car pour certain la Bete n'eſt pas ſans ſaueur cõme la Blete, mais a vn gouſt nitreux.

Maniere de cultiuer & mediciner les Asperges & leurs secrets.



'ASPERGE franc demande terre grasse, humide & bien labource : Didime autheur Grec dit qu'on la seme au Printemps, en des petites fosses de trois doigts, mettant en chacune d'icelles deux ou trois grains separez l'vn de l'autre de l'espace de demi pied. La premiere annee il ne leur faut faire autre chose, sinon les nettoyer & deliurer des mauuaises herbes. Mais il vaudra peut estre mieux ouir ce que Catõ, Columelle, Pline & Pallade disent tous d'vn accord, touchant les Asperges, tant pour les semer que pour les faire venir. Qu'on prenne (disent-ils) de la semence autant qu'on peut tenir auec trois doigts : qu'on la mette dedans de petites fosses qui seront tirees à la ligne, esquelles il y aura terre grasse & fumee. Quarante iours apres les petites racines seront tellement entremeslees ensemble qu'il semblera que ce ne soit qu'vne. Les anciens iardiniers appeloyent telles racines espongcs. Si les lieux esquels tu veux mettre lesdites semences sont secs, il les faudra tellement disposer que les semences estans amolies à force de fient, soyẽt au fond de la raye, ainsi comme si elles demeuroyent en de petites cais-

tes caiſſes, ſi le lieu eſt fangeux, il faudra faire au contraire: car il les faudra mettre en haut & comme ſur le dos de la foſſe, afin qu'ils ne gaſtent la ſemence par trop grande humidité, qui ne doit pas touſiours demeurer pour ſaouller ladite ſemẽce, mais doit paſſer pour l'arroſer. Eſtans ainſi ſemees dés la premiere annee elles porteront Aſperges, leſquelles il faudra rompre, car ſi on s'efforce de les arracher, toute ceſte petite eſponge viendra, apres les racines tendres & foibles. Or faut il nourrir ladite eſponge par l'eſpace de deux ans au lieu ou elle eſt creuë, la nourriſſant auec force fient, & la nettoyant ſouuent. Les annees ſuyuantes il ne faudra pas cueillir l'Aſperge, mais arracher de la racine, afin qu'elle ouure ſes germes comme de petits yeux: autrement eſtans rompues les ſuſdites eſponges mettront tant de germes hors que ce ſera comme pour les greuer, & n'en ſortira point d'Aſperges. Tu garderas l'aſperge dõt tu voudras prendre des ſemences puis bruſleras ſes branches, & enuiron l'hyuer tu mettras autour deſdites eſponges la cendre auec fient, qui, comme dit Marc Varro, doit eſtre de cheure. Il y à auſsi vne autre façon de ſemer les Aſperges auec leſdites eſponges, leſquelles il faut tranſporter en vn lieu expoſé au ſoleil, & bien fumé, & cela apres qu'elles auront deux ans. L'on fait des ſillons eſlon-

gnez bien de l'autre d'vn pied, & profonds enuiron neuf poulces, esquels il faudra tellement enterrer lesdites espõges, qu'elles puissent aisément germer quand elles seront couuertes de terre, & au printemps quand elles commenceront à sortir. Il faudra remuer la terre auec vn instrumẽt à deux dens, afin que la pointe pousse plus aisémẽt dehors, & que la racine se face plus grosse. Le mesme Caton ordonne, que l'on les sarcle & nettoye, mais en telle sorte qu'en les sarclant on ne face pas mal aux racines, autrement estãs debiles elles viendroyent à estre foulees. Or faudra il couurir en hyuer les Asperges auec estrain tendre, de peur que la froideur ne les gaste, & au commencement du printemps les faudra descouurir & fumer à force.

Didime autheur Grec, & Pline apres luy, escriuẽt qu'il naistra à force Asperges, en pilãt des cornes de belier sauuage, ou biẽ les coupant, ou raclant & les enterrant en des rayõs, mesmes les arrosant souuent: Et quoy que Dioscoride ne trouue pas cela bon, tu trouueras toutesfois par experiẽce qu'il est vray. Aucuns escriuent chose beaucoup plus merueilleuse, assauoir, que si l'on perce des cornes de belier toutes entieres, sans estre ni broyees ni coupees en pieces, & qu'on les enterre, elles produiront des Asperges, que si tu en veux auoir de bonnes à manger tout du long

du long de l'annee, quand tu auras cueilli le fruit tu descouuriras les racines qui sont à lentour de la tige, & fouïras doucement, car par ce moyen (comme dit le mesme Didime) la petite plante n'arrestera point à pousser hors nouuelles tiges; & Asperges, que l'on fait vn peu cuire en eau & bouillon gras, puis auec vn peu de sel & d'huyle ou de beurre & vn fil de vinaigre sont fort plaisantes à manger. Or ne faut il pas oublier que les Asperges neveulẽt estre qu'vn peu cuites: car quãd elles cuisẽt beaucoup il n'y reste que le bois. Pourtãt on dit que l'Empereur Drusus voulant dire qu'vne chose estoit faite soudainement, souloit dire qu'elle estoit faite plustost que l'on ne cuiroit des Asperges. Les anciens auoyent accoustumé en leurs banquets d'enuironner d'Asperges les petis poissons comme escrit Iuuenal en ceste sorte:

Quelle squille au seigneur, de quels Asperges ceintes
Est portee?

Ie vien maintenant à la maniere de les cõfire. On prẽd les tiges que l'on met en ordre en des caisses, & les laisse on à l'ombre par deux iours, pour rendre leur ius, duquel puis apres on les laue: pourueu qu'elles en rendẽt assez, autrement on les laue en saumure, puis en mettant vn poids dessus, on les presse.

Quoy fait on les met en vn vaiſſeau adiouſtãt deux tiers de vinaigre, & vn de ſaumure, y mettant du Fenoil ſec, afin que leſdites tiges ſoyent preſſees, & que le ius vienne iuſques au bord. Or ne faut il pas oublier que les Grecs prenans ce mot Aſperge bien largemẽt, ont appelé ainſi toutes ſortes de germes tant d'herbes que d'arbriſſeaux, ſortans auant la fleur, comme s'ils vouloyent dire produits de plantes non cultiuees. Pourtant dit Martial,

Plus plaiſante n'eſt pas que l'Aſperge ſauuage
L'eſpine molle eſtant de Rauenne au riuage.

Mais nous traittons ici de l'Aſperge frãc comme de toutes les autres plantes iardinieres.

Maniere de cultiuer la Rue franche, ſes medecines & ſecrets.

CHAP. VI.

COMBIEN qu'il ſemble que ceſte plante n'ait pas grande acointance auec les herbes potageres, neantmoins i'en eſcriray quelque choſe, ne fuſt ce qu'il n'y a auiourd'huy iardin de ville ou village qui n'ait quelque pied de Rue touſiours verdoyante, & fort odorante. Pourtãt Colu-

Columelle monſtre comment il la faut cultiuer, diſant comme s'enſuit. Il faut tranſplã ter au mois de Mars en lieu expoſé au ſoleil, la Rue qui a eſté ſemee en Autonne, & faut y amonceler de la cendre, & la nettoyer d'herbes tant qu'elle ſoit fortifiee, afin qu'elle ne ſoit eſtouffee. Ce qu'il eſcrit pour l'Italie ou il eſtoit, non pour noſtre pays de Gaule qui eſt Septentrional. Quoy que ſoit quand elle eſt ſemee vne fois en la nettoyant d'herbes il faut auoir la main couuerte, autrement il y viendra de mauuais petits vlceres, comme Pline a remarqué apres Dioſcoride, Que ſi on le fait ſans y penſer, & que la main vienne à demanger, & à s'enfler, il la faudra graiſſer ſouuẽt d'huyle, toutesfois pluſieurs penſent que cela ſe fait par la Rue ſauuage & montagniere lors qu'elle eſt en fleur. Elle demande les lieux hauts, dont l'eau decoule, ainſi qu'eſcrit Pallade, Si tu veux ſemer la ſemence encloſe en ſes gouſſes, il faudra ficher en terre chaſque gouſſe à part, mais ſi la ſemence eſt menuiſee, & hors de la ſilique, il la faudra eſpandre, & la couurir auec le rateau. La tige qui ſortira de ceux qui viendront de ſemence en ſilique ſera plus tardiue, mais bien plus forte. Ceſte plante hait l'humeur, & le fient, & ne veut autre choſe que de la cendre, & eſt impatiente du froid. Pourtant on la doit plã ter en lieux expoſez au ſoleil & ſecs, & quãd

La culture de la Rue comme il la faut nettoyer ſ. mer & plãter.

il fait froid elle veut estre couuerte de cēdre, pour resister aux gelees par la naturelle chaleur de ladite cendre.

La cendre amie de la Rue

Theophraste escrit que si on l'arrose d'eau sallee elle viendra bien plus drue, mais il ne la faut pas toucher auec fer, si on ne la veut faire mourir. Elle vient non seulement de semence, mais aussi de surgeon, & de soy mesme, car si le haut d'vne branche se courbe, tellement qu'il touche à terre, il prent incontinent racine. Si on replante tout vn pied de Rue, il meurt le plus souuēt, & au printemps on a accoustumé de plāter de petits rameaux arrachez, auec quelque partie de l'escorce, lesquels reuiennent. Ceste plante dure plusieurs annees en son entier, sinon qu'elle soit touchee & cultiuee par femme qui ait ses mois, car comme a remarqué Florentin autheur fort pertinent entre les Grecs: & entre les Latins Columelle, Pline & Pallade, cela fait qu'elle se seiche peu à peu, Aucuns plantent de ses petits rameaux en vne febue percee, ou en vne eschalotte percee, & l'enterrēt ainsi, afin qu'ils tirent nourriture, odeur & vigueur autre que de leur naturel. D'autres vsent de maudissons en la semant, principalement en terre argilleuse dont on fait les briques, ce que Pline & Pallade disent estre bō, mais elle vient mieux & plus abondamment, disent les mesmes autheurs, si elle est desrobee.

La Rue plantee en vne febue ou eschalote perd sa fascheuse senteur.

bee. Elle se tient plus volontiers sous l'ombre d'vn Figuier. Pourtant Theophraste iuge que la Rue est la meilleure & plus approuuee est celle qui est enterree estant en escorce de Figuier. Ce que Plutarque aussi a cogneu, escriuant ainsi en son liure des banquets. La Rue qui vient dessous le Figuier, ou aupres, est estimee beaucoup plus souëfue, & de meilleur goust. Duquel ne s'est pas eslogné Dioscoride, qui dit que celle qui croist pres le Figuier, est bonne à mettre parmi les viandes, defendant toute autre Rue. De là vient cest accord & amitié entre la Rue & le Figuier, dont Pline a tant parlé, & au contraire la haine merueilleuse qui est entre la Ciguë & la Rue: pourtant ceux qui veulẽt cueillir la Rue se frottent les mains de ius de Ciguë, de peur qu'il ne leur vienne des vlceres, comme nous auons dit ci deuant. La Belette ayant à combatre contre le Serpẽt, lors qu'il chasse apres les rats, mange la Rue auparauãt, comme vn preseruatif, ainsi que dit Pline. Pourtant Aristote a escrit bien à propos que c'est vn contrepoison contre les charmes, & a faussemẽt iugé Pithagoras, qu'elle nuisoit aux yeux, veu que les Graueurs & Peintres se trouuẽt bien de la veuë pour en mãger, ainsi comme escrit Pline, qui n'oblie à dire que les serpens s'enfuyent au parfum de la Rue, & qu'ils vont loin d'elle se loger. Pour le dernier on dit

Amitié entre la Rue & le Figuier: & l'inimitié d'icelle auec la Ciguë & les serpens.

que les Fouynes ne viendront point és Poullaillers, si lon frotte les poussins auec ius de Rue, ou comme aucuns disét, si on les arme: ce qui sera aisé à esprouuer, comme ce qu'escrit Democrite, que les mouscherons appelez Cousins se chassent & ne peuuent approcher, si lon arrose de la decoction de Rue, la maison auec vne brãche d'icelle. Ce que plusieurs pratiquent aux puces, dont ils ont fait ce tel quel vers:

Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.

C'est à dire:

La Rue cuicte fait fuir les puces.

Mais ce qu'escrit Arnaud de Ville-neufue est bien digne de memoire, que la Rue ou Chelidoine mise en vn peu de vinaigre blanc ou vin, ou eau rose, & eschauffee rend vne fumee vaporeuse, laquelle estant conuertie en eau & serree est fort bonne pour le mal des yeux, mais il est traitté de ceci plus au long en nostre Iardin medicinal.

Maniere de cultiuer l'Ozeille & Espinars, auec leurs remedes & secrets.

CHAP. VII.

D'ou l'Ozeille a pris son nom, & de com bien il y en a de sortes.



L'OZEILLE est appelee des François d'vn mot tiré du Grec qui signifie aigre, dont plusieurs l'appelent aceteuse, ou aigrette. Elle est de deux sortes

ſortes grande & petite, toutes deux ont la ſe mence ſemblable ſinon que la grande a la ſe mence plus grande, & la petite moindre. Les Latins l'ont appelee Rumex franc, & Lapath qui eſt vn mot Grec, quoy qu'il y ait beaucoup de ſortes differẽtes de Lapath deſquels ie n'ay propoſé de traiter en ceſt endroit. L'Ozeille eſt de ſi longue vie qu'eſtant vne fois ſemee, iamais elle ne ſe gaſte en terre, principalement aupres des eaux, elle a ſa tige tirante ſur le rond croiſſante en petit arbriſſeau, ſes fueilles ſont pointues au bout, mais moins que de l'herbe appelee Oxylapathum. Sa ſemence eſt rouge, & faite en pointe, enuelopee d'vne couuerture qui eſt comme de fueille. Ceſte herbe eſt ordinaire és potages, & eſt fort plaiſante parmi les ſallades, meſmes on en fait du ius verd à ſauſſer la chair, & n'y a herbe qui ait plus de credit parmi les viandes, d'autant qu'elle a vne petite aigreur plaiſante au gouſt. Tous preſques l'ont appelee aigrette, & n'y a rien plus plaiſant, ni plus ordinaire en Eſté à eſguiſer l'appetit, tant aux riches qu'aux pauures. C'eſt merueille que les Eſpinars n'ont point eſté cogneus des anciens, veu que auiourd'huy ils ſont en ſi grand vſage & des pauures & des riches que meſme ceux qui ieuſnent le careſme s'en ſaoulent. Ie ſçay bien que quelques vns ont dit que c'eſt le Chryſolachanum, autres le

Eſpinars incogneus aux anciẽs & pourquoy ils ſont ainſi appelez.

Seutlomalacõ, c'eſt à dire Bete maulue: d'autres ont dit que c'eſtoit Arroches d'Eſpagne Les doctes iugeront ſi cela eſt vray. I'eſtime que les Latins les ont appelez Eſpinars, d'autant que la ſemence s'endurcit en eſpines, quoy que l'herbe ſoit molle. Et a ce nom eſté meſme pris par les Grecs modernes. Ceſte herbe eſt fort ordinaire en careſme, elle viẽt en toute terre, nous la ſemons en Feurier & Mars, & ſept iours apres qu'elle eſt ſemee elle ſort. Sa fueille premierement eſt triangulaire, & molle, puis ſemblable à fueille d'Endiue, & quelque fois eſt deſchiquetee pres la queuë: ſa ſaueur eſt fade, ſa racine eſt petite, & a des petits filets comme de cheueux: ſa tige eſt d'vne coudee, & quelquefois plus haute, creuſe au dedans, ſes fleurs ſont rõdes qui viennent au haut de l'herbe en façon de grappe: ſa ſemence comme nous auõs dit eſt eſpineuſe, & picquante. La femelle florit bien, mais elle ne porte point de ſemence. Ceſte herbe nettoyee & lauee, & les racines eſtans curees doyuent eſtre bouillies ſans eau, car elle rend aſſez d'eau quand on la cuit, & ne veut point d'autre humeur que le ſien, autrement elle perd ſon vray & naturel ſuc. Eſtant bouill[illegible] eſpreinte: quelques vns la battent auec v[illegible] couſteau de bois ou autrement, puis on la met en pelottes eſtãt derechef du tout eſpreinte: puis on la frit auec bõne huyle, ou bon

bon beurre, auec vn peu de verius & poyure batu. Mais ie ne traite pas icy de la cuisine mais du iardinage.

RACINES A MANGER.

Maniere de cultiuer le Porreau, auec ses medecines & secrets.

CHAP. VIII.

VOVLANT descrire les racines propres à manger, qui viēnent és iardins, ie depescheray premierement le Porreau, qui doit estre semé en lieu dru, & principalement champestre. Il veut le fond plat, tourné bien bas, & long temps biné, & fort fumé. Les anciens ont dit qu'il y en a de deux sortes: le testu, qui a la teste grosse comme l'Oignon & le tōdu, qui est long & droit, qu'on a accoustumé de couper ric à ric de terre, dont il a le nom de tondu. Pour auoir de ceste seconde sorte, il faut que deux mois apres qu'il a esté semé on le coupe. Columel le dit qu'il durera dauantage, & deuiendra beaucoup meilleur si on le transplāte, & que on l'arrose & fume toutes les fois qu'on le coupe. Mais l'vsage a enseigné, comme luy mesme escrit, que celuy qu'on transplante se met en terre de mesme façon que le Pourreau testu, en laissant entre-deux moyē espace c'est assauoir de quatre doigts, & quand

il ſera fort qu'on le coupe. Or le faut il arroſer, fumer, & ſarcler, autant de fois qu'on le tondra, & ſouuent faut ſarcler & oſter les herbes du lieu ou le Porreau eſt planté. Si tu veux faire le Porreau teſtu, deuant que tu le replantes, il te faut aduiſer de couper toutes les petites racines, & tondre tous les filets d'icelles par le bout, puis tu mettras au deſſous des petits ais ou coques, comme pour faire leur place & ainſi les enterreras, afin que les teſtes deuiennent plus groſſes, & en ceſte maniere Sotion Grec defend de les arroſer. Pallade apres Pline dit qu'il faut lors ſeulement tanſplanter le Porreau quand il eſt de la groſſeur d'vn doigt, trenchant les fueilles par le milieu, & tondant ſes racines afin que elles nourriſſent mieux la plãte, & doit eſtre enduit de fient liquide, ſeparé l'eſpace de cinq doigts. Quand il a pris racine, en le prenant doucement on l'eſleue auec le ſarclet, afin qu'eſtant comme ſouſleué de la terre, toute l'eſpace qui ſera vuide ſoit remplie par la groſſeur de la teſte qui ſe fera, & pour mettre fin à ce poinct. Si tu veux auoir Porreau à tondre, tu le plãteras plus eſpais. Si tu veux auoir du Porreau teſtu tu le plãteras plus au large, & le ſarcleras ſouuent, & le fumeras à force: meſme il croiſtra beaucoup plus, comme Pallade a eſcrit apres Columelle, & tous les deux apres Sotion Grec. Si l'on met pluſieurs

ſieurs grains de ſemences en de petits linges clers ou drapeaux vſez, que l'on enterre puis apres auec fient, & puis qu'on les arroſe, car tout ceſt amas de ſemẽce eſtãt vni croiſtra en vn grand & prodigieux Porreau, ce que meſmes on pourra eſſayer és ſemẽces des autres plantes. Le meſme aduiendra ſi on fourre dedans la teſte du Porreau vn grain de ſemẽce de raue, mais il faut qu'il s'y mette ſãs fer. Eſtant enterré ainſi les Grecs & Pallade diſent qu'il croit merueilleuſement. Aucuns fourrent dedans la teſte du Porreau de la ſemence de Courge, au lieu de celle de raue, faiſant ouuerture auec vn poinſon de bois ou de canne & non de fer.

Pour faire des Porreaux gros & monſtrueux: & diuers moyens pour leur faire prendre teſte.

Autres prennent de la ſemence autant qu'ils en peuuent tenir auec trois doigts, & les ayant enuelopez de fient, & enfermez en vn petit tuyau, les mettent en terre, ce qui ſe accorde auec ce qui eſt mis ci deſſus. Le meſme Sotion Grec louë, & approuue, qu'incõtinent que le Porreau ſera ſemé, l'on foule aux pieds ſes quarreaux, & ſillõs, & par trois iours on ne l'arroſe point, comme ſi on n'en faiſoit conte, mais le quatrieme iour il le faudra arroſer, car par ce moyen il deuiendra beau. Si en le ſemant ou plantant on y meſle du ſable il viendra plein & gros. Le meſme Sotion dit, que qui aura mangé du Cumin auant le Porreau, ſon haleine ne ſentira pas,

encores qu'il ait mangé en grand quantité des Porreaux. Reste vn poinct à entẽdre qui est pris de Pierre de Cressence, assauoir que la semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur, & retourne en vin, l'experience est aisee à faire. Pour la fin i'adiousteray que le Porreau sort de terre dixhuit iours apres qu'il a esté semé, & ne dure que deux ans, car passez deux ans il monte en semence & se meurt.

La semence de Porreau fait que le vin aigre perd son aigreur

La maniere de cultiuer les Auls: leurs medecines & secrets.

CHAP. IX.

L'AIL, qui est renommé entre les sauces champestres, demande la terre blanche, fossoyee & binee, sans fient, doit estre semé par rayes afin que les eaux ne luy nuisent. Or les rayes doyuent estre faites comme les sillons des champs, pour garder que l'humidité ne les gaste, mais il faut qu'elles soyent plus petites: sur le dos desdites rayes il y faudra mettre les gousses d'Auls distantes de quatre doigts l'vne de l'autre, n'estans pas fichees auãt, ni mises en chastelet ou monceaux de terre, comme quelques vns font. Quand ils aurõt trois fueilles, il les

Comment il faut plãter les aulx

faudra

faudra sarcler,car ils grãdissent d'autant plus que cela sera fait souuent. Pline dit qu'ils viẽnent de semence,mais qu'ils sont tardifs: car la premiere annee la teste de l'Ail, ne se fait pas plus grosse qu'vn Pourreau, l'annee suyuante elle se diuise,la troisieme l'Ail vient en perfection, & pensent aucuns qu'il est plus beau venant en ceste maniere.

Si tu veux auoir des Auls qui soyent gros & fort testus, auant qu'ils montent en tige tu tordras leur fueille verde,&la renuerseras en terre.Pallade dit qu'il faut enterrer la tige quand elle commence à sortir,car par ce moyen elle ne croist pas, puis estant foulee le suc va à la teste qui se fait grosse:ce que Pline auoit auparauant remarqué. Sotion,Pallade & quelques autres disent, que si l'on met des Auls en terre, & qu'on les arrache la lune estant sous terre, ils n'auront point de mauuaise senteur, ni n'empuantiront point l'haleine: ce que Pline interprete vn peu autrement, disant que les Auls doyuẽt estre semez à autre fin, lors que la lune est sous la terre, & cueillis alors qu'elle est coniointe auec le soleil.Le mesme Sotion promet que les Auls s'adoucissent, si en les plantant,on mesle & seme parmi des noyaux d'Oliue, ou que l'on rompe vn peu les gousses,& qu'en les semant on mette parmi du marc d'Oliue. Didimus, comme remarque Ruel, ou plustost Sotion,

Pour auoir des Aulx qui n'auront point mauuaise senteur.

comme porte mon exemplaire Grec, dit que la senteur des Aulx mangez se perd, si apres l'on mange des febues crues. D'autres disent qu'il suffit d'auoir mangé de la racine de Bete rostie sur les charbons, & que par ce moyẽ la puanteur ne s'apperçoit, comme Menander entre les Grecs escrit ainsi que dit Pline: nos gens font le mesme en mangeant du persil verd. Plusieurs des anciens promettẽt que les Aulx dureront long temps, & serõt beaucoup meilleurs si on les serre dedans la paille, ou qu'on les pende à la fumee. Aucuns trẽpent vn peu les testes d'Auls en eau sallee, puis les seichent & serrent ainsi. Mais en l'vne & en l'autre sorte si on les seme ils ne rapportent rien. D'autres se contentent de les seicher sur les charbons afin qu'ils ne germent. Pline dit que les Aulx serõt de saueur plus aspre qui auront dauantage de gousses, & adiouste qu'ils ne sentiront point mal, estans cuits ainsi comme les Oignons, & n'oublie pas à dire qu'il faut que ceux qui veulent arracher l'ellebore blanc, prennent des Aulx auparauant s'ils ne veulent estre en danger. Il y a vne sorte d'Aulx sauuages que les Grecs appelent Ophioscorodon, qui vient de soymesme és champs, duquel quand les bestes ont mangé la fueille, leur laict sent les Aulx, & non seulement le laict, mais les fromages qui en sont faits retiennent la mauuaise senteur.

Pour garder les Aulx longuement.

On

On l'appelle Ail ſauuage ou ſerpentin, duquel nous auons dit au liure precedent, qu'il falloit ietter pour empeſcher les oyſeaux qui mangent les ſemences, mais eſtant cuit aupa rauant afin qu'il ne reuienne audit lieu, nous auons dit que Pline l'appele Alum. Mais vne choſe merueilleuſe ne doit pas eſtre omiſe en ceſt endroit, que les Belettes, & Eſcurieux ayans mis les dents dedans vn Ail n'oſent puis apres mordre, & par ce moyen deuiennent appriuoiſez. Ceſt choſe beaucoup plus memorable, & plus éſmerueillable que Volateran eſcrit, aſſauoir que de ſon temps vn villageois fut trouué dormant la bouche ouuerte aux champs, au temps de moiſſon & de fenaiſon, & vn ſerpent luy eſtant entré par le goſier, il ſe garentiſt incontinent en mangeant des Aulx, comme d'vn contrepoiſon, mais qui eſt vne choſe eſtrange il fit paſſer & decouler le poiſon en ſa femme, habitãt auec elle, qui auſsi en mourut. Ceci auſsi eſt remarquable en l'Ail, cuit auec ſel, il fait mourir les gourguillons qui mangent les legumes, moyennant que l'on frotte à bon eſcient les parois, & paué du grenier, de ceſte decoction. Il ne faut pas auſsi ſe taire de la contrarieté que les Grecs appelent Antipathie eſtant entre l'Ail & la pierre d'Aymant, dont nous auons parlé ailleurs, monſtrans qu'il y a vne telle haine entre ces choſes ſour

des & destituees de sens, que si l'Aymant est frotté d'Ail il ne tire plus le fer, comme Plutarque a remarqué, & apres luy Claude Ptolomee: ce que moy & plusieurs autres de mes amis ayans autrement esprouué & experimẽté, i'ay esté induit de croire que ces grands personnages là, & sur tout Ptolomee, n'a pas entendu de l'Ail commun, mais de l'Ail du pays d'Ægypte, lequel Dioscoride dit estre petit & doux, ayant la teste d'vne gousse tirant sur la couleur de pourpre. Aucuns entendent cela du sauuage, dont nous auons parlé ci dessus: ce qu'Antoine Microphone Berruyer mien ami, qui est soigneux à recercher les experiences, m'a escrit despuis n'agueres auoir experimenté. Pour le dernier les Aulx pendus aux branches des arbres chassent au loin les oyseaux qui viennẽt pour manger les fruits, ainsi comme il est escrit és liures d'agriculture des Grecs, pris de Democrite.

Il appele Beruyers ceux qui sont de Berry.

Maniere de cultiuer les Oignons auec leurs medecines & secrets.

CHAP. X.



CHACVN sçait que les Oignõs ont le corps assemblé & enueloppé de plusieurs tuniques chartilagineuses. Columelle dit que les anciẽs Latins les ont

les ont appelés vniones, pource qu'ils n'ont qu'vne teste qui n'est pas faite de plusieurs gousses ainsi comme l'Ail. Nos François retiennẽt encores ce mot, comme s'ils disoyẽt vnions. Ils demandent la terre grasse, bien binee, arrosee, & fumee, & rouge, comme Sotiõ autheur Grec dit, laquelle il faut premierement labourer afin qu'elle vienne à estre pourrie & mise en poudre par les gelees & froidures de l'hyuer, puis apres doit estre fumee, & auec la marre esgalement tournee, puis dressee en quarreaux, apres que toutes les herbes auront esté arrachees, & leurs racines du tout ostees. Quoy fait on pourra semer la semence au mois de Mars, le iour estant serein, le vent de Midi, ou d'Orient soufflant, & comme veut Pline la Sarriette y estant entremeslee, car par ce moyen ils viennent mieux. Sotion aduertit que celuy qui veut planter des Oignons, qu'il ait à couper & oster les queuës & extremitez & tous les filets, & tout le fueillage, afin qu'ils deuiennent grands & testus. Dautres arrachent seulement les fueilles iusques à la racine, car par ce moyen ils font aller le suc iusques au bas. Mais Pallade est d'aduis qu'il ne les faut pas planter en ceste façon: Pline dit qu'il faut les nettoyer des mauuaises herbes, & les sarcler pour le moins quatre fois, lequel aussi ordonne qu'on marre trois fois la terre a-

Comme il faut plãter les Oignõs.

uant qu'y ſemer l'Oignon. Si l'on ſeme à la lune deſcroiſſante les Oignons ſeront petits & plus aigres. Si l'on les ſeme à la lune croiſſante, ils ſeront plus forts, & leur ſemence ſera plus douce, l'acrimonie eſtant attrempee. Or ne faut il pas paſſer ceci qu'ẽtre toutes les ſortes d'Oignons le long eſt plus aigre que le rõd, & le rouge que le blanc. Itẽ le ſec que le verd, le cru que le cuit, le frais que le ſallé ou bouilli. Ils ſerõt plꝰ gros, ſi lors qu'il faut les trãſplãter on les met en terre qui ait eſté vingt iours labouree & ſeiche deſlors, de maniere que l'humeur ſoit cõſumé. C'eſt l'opiniõ de Sotiõ qui dit que le meſme aduiẽdra ſi l'õ plãte les Oignõs eſtãs deſnuez de toute peau. Aucũs diſẽt que les oyſeaux ne touchẽt iamais à leurs ſemences, pourtant diſent que il ne les faut point couurir de terre. Ce qui ſemble que Ruelle a mal recueilli de Pallade, car il dit que cela aduient à la graine d'Aulx & non pas aux Oignons. Si l'on veut recueillir la graine d'Oignons, & la ſerrer bien commodément, quand ils ſont encores verds, & qu'ils commencent ia à monter, il faudra faire de petits appuis, comme dit Columelle, qui retiendront les pointes droites, & ſouſtenir la teſte ou eſt la ſemence auec petits eſchalas vnis comme on fait és vignes, qu'õ appele accouplees. Autrement les pieds eſtãs esbranlez par les vents ſeront iettez en terre

& la

& la ſemence tombera & ſe perdra. Or ne la faut il pas cueillir auant qu'elle ſemble eſtre noire, comme Palade dit apres les Grecs & apres Columelle. Sotion dit que les Oignōs ſe garderont long temps ſans eſtre gaſtez, ſi on les trempe en eau chaude, ou comme dit Pline en eau ſalee ou tiede, & apres ſont mis au ſoleil tant qu'ils ſoyēt du tout ſecs, & que on les mette en paille d'orge, en ſorte qu'ils ne ſe touchent point l'vn l'autre. Nos iardiniers les pendent à la fumee & à la cheminee & experimentēt le meſme. Ce qu'ils ont pris des anciens comme pluſieurs autres choſes. Si tu veux auoir des Oignons qui ayent la teſte groſſe à merueilles: il faudra enfermer leurs ſemences en ſemence de Citrouille, & la mettre en terre bien labouree auec tresbō fient. Ils deuiendront gros pareillement ſi on remue legerement la terre à l'entour, en eſleuant doucemēt leurs teſtes, de ſorte neāt moins qu'on ne les deſracine, comme nous auons dit parlans du Porreau. Le meſme aduiendra en prenant vne teſte d'Oignon & la perçant, & mettant dans le trou vne graine de citrouille, & mettant ainſi l'vne & l'autre en terre. Il ne faut pas oublier en ceſt endroit que ſi l'on ſeme les Oignons en temps propre ils croiſtront gros en teſte, mais ils ne porteront pas de ſemence. Si on ſeme de petites teſtes d'Oignō, toute la plantee d'Oi

gnons,ou comme disent aucuns les testes sei
cheront & monteront en tige rõde. I'adiou
steray que les Oignõs arrachez de leur fond,
& gisans à terre,ou pendus aux planchers,vi
uent long temps en l'air, & si on croit Ari-
stote ils y florissent au temps de solstice, cõ-
me fait le Pouliot & quelques autres, cõme
s'ils estoyent de double nature prenãs nour-
riture tantost de la terre tãtost de l'air. Mais
quand ils sont hors de terre, ils germent ai-
sément & appetent grandement l'humidité,
mais incontinent qu'ils ont mis hors leurs
petite tige ils se flestrissent, Pline dit que les
Noix sont ennemies des Oignõs, & qu'elles
adoucissent leur saueur. I'entẽ que plusieurs
sement Aulx & Oignons pres des herbes à
bouquets pour les faire sẽtir meilleur, ce que
ils font suyuant l'aduis de Pline, & des an-
ciens qui n'est pas du tout à mespriser : mais
vne chose est merueilleuse que l'Oignõ seul
entre toutes les herbes comme dit Plutarque
n'est point endommagé par la lune, & a la
vertu de croistre & decroistre, au contraire
d'icelle, car il reuerdit & regerme quand la
lune decroist,& se fait vieil,il se seiche & fe-
ne quand elle croist.Pourtant les Prestres E
gyptiens defendoyent bien estroitement de
manger des Oignons. Comme donc ainsi
soit que les fruits, herbes,arbres,& animaux
sentent quand cest astre croist & decroist,
l'Oignon

l'Oignon seul n'en cognoist rien. Columelle confist les Oignons ou Eschalottes qui n'ayent point encores fait fruit, ni n'ayent point de gousses, & les fait seicher au soleil, puis refroidit en l'vmbre, & les met en vn pot de terre, y faisant vn lit de Thym, ou de Sarriette, y mettant du ius fait de trois parts de vinaigre, & vne de saumure, puis vne petite poignee de Sarriette par dessus pour faire enfoncer l'Oignon. Et quand le ius estoit beu, il y en remettoit du pareil, & ainsi le gardoit en lieu propre. Ie ne veux pas oublier ce point encores qu'il soit puerile, dau tant que Cardan l'a remarqué : c'est que les lettres escrites & formees du ius d'Oignon sont du tout inuisibles, & ne les apperceura on point, sinon qu'on approche l'escriture pres du feu, & qu'on la chauffe.

Maniere de cultiuer le Reffort, auec ses remedes & secrets.

CHAP. XI.

LE Reffort est si cogneu qu'il n'est pas besoin que ie declare ici que c'est, car tous presques & riches & pauures, & citadins & villageois, estans degoustez ont accoustumé de recouurer leur appetit

en mãgeãt de ceste racine,laquelle ils mettẽt en petites rouëlles auec eau & sel. Columelle dit qu'il faut ainsi cultiuer le Reffort, c'est qu'il faut couurir la semence de terre fumee, & labouree, & quand la racine sera vn peu creuë il y faut emmonceler de la terre autour:car si la racine est desnuee & exposee au soleil,elle deuiendra dure &flacque comme vn potiron. Pline dit qu'il luy faut de la terre desliee&vnie.Pallade escrit qu'il craint le tuf & la glaire, & qu'il demande l'air nebuleux : item qu'il doit estre semé en grande espace, & qu'il faut enterrer la semence en terre qui ait esté tournee biẽ profond apres vne pluye nouuelle, sinon que le lieu fust humide & aisé à arroser. Ce qui aura esté semé doit estre incontinent couuert en le sarclant legierement, & n'y faut pas mettre du fient quoy que die Columelle, mais des pailles cõme nous dirons ci apres. Quand l'hyuer est fort on n'ẽ cultiue pas beaucoup en ces pays car le Reffort est fort tendre au froid &quãd il en est vne fois pris,il se flestrit ou se meurt neantmoins Pline escrit que le Reffort ayme tellement le froid, qu'on a veu quelque fois en Alemagne tel qui estoit grand comme vn petit enfant. Aristomache cõmãde qu'õ leur oste les fueilles en temps d'hyuer, & qu'õ les assemble en monceaux,de peur que les fosses ne soyent remplies d'eau: car par ce moyen, dit il,la racine croistra pour l'esté. Quoy que

ce soit c'est chose asseuree qu'ils croissent & s'adoucissent au froid, comme font les raues, pourueu qu'ils le puissent supporter, car le froid fait aller l'accroissement en la racine, & non pas aux fueilles, combien que Theophraste dit que les racines deuiennent dures comme bois en plusieurs lieux. Pline a remarqué que le Reffort est plus plaisant au goust si on oste les fueilles auant que la plante mõte en tige, & d'autant que la fueille sera vnie, d'autant sera la racine de bon goust, & si il y a quelque amertume, elle se perdra auec vn peu de sel. Pourtant Pline dit qu'il se nourrit de salleure, & veut qu'on l'arrose d'eau sallee. Les Ægyptiens l'arrosent de nitre afin que la racine qui a vne partie d'escorce, l'autre de chartilage soit plus sauoreuse, & quoy que en quelques vns le goust soit piquant, il est toutesfois plaisant, & si lon n'enuironne de terre ce qui sort, il deuiendra dur, comme nous auõs dit & flacque comme vn potiron. Pallade dit qu'on iuge les Refforts estre femelles qui ont les racines moins aspres, & les fueilles vnies, de couleur du verd gay. Si tu veux auoir des Refforts doux suyuant l'aduis de Florentin, tu dois faire tremper deux iours durant la semence en vin doux, ou auec des raisins secs, ou eau succree, & quand elle sera seiche la mettre en terre. Si tu veux que le Reffort deuienne gros, il faut oster toutes

les fueilles y laissant seulement vne petite tige, & les faudra couurir souuẽt de terre, comme aduertit le mesme Pallade : ce que Pline dit qui se fera si lon fait vn trou en terre auec vn pot, & qu'on y mette de la paille à la hauteur de six doigts, & que lon mette dessus la semence de Reffort, couuerte doucement de fient & de terre, car la racine croistra selon la grandeur du trou, mais d'autant que les Refforts sont tourmentez par les puces de iardin, le remede sera, comme dit Theophraste, de semer des Ers parmi, toutesfois il dit que de son temps ils ne pensoyent pas qu'il y eust encores remedes trouuees pour empescher qu'ils ne naquissent, toutesfois nous en auons mis plusieurs en auant au premier liure. Or ne faut-il pas oublier que comme escrit Pline, les Refforts sont amers, selon que leur escorce est espaisse. Le mesme dit aussi qu'ils sont ennemis aux dents, d'autant qu'ils les vsent. Or me souuient-il en ce lieu d'vn secret que les vinotiers doiuent acheter bien cher, lequel toutesfois ie leur donneray volõtiers pour rien, Si lon prend des rouëlles de Reffort passees en vn fil, & qu'on les mette dedans vn vaisseau de vin punais, elles attireront à elles la puanteur, & mauuaise senteur, voire mesmes l'aigreur s'il y en a, mais il les faudra oster incontinẽt, afin qu'elles n'y seichent & s'y corrompent, & si besoin est en remet-

Secret pour oster la puãteur & mauuais goust du vin.

remettre de fraiſche, ce qui ie m'aſſeure, profitera à pluſieurs, quoy que ie le pouuoye remettre au traitté & ſecrets des vins. C'eſt de vray vne choſe merueilleuſe que le Reſſort a haine telle auec la vigne, comme Pline, Gallien, Athenee & Pallade ont ſoigneuſement remarqué, de ſorte que (comme nous auons dit parlans du Chou) ſi on les ſeme l'vn aupres de l'autre, on cognoiſt à l'œil qu'ils s'eſloignent & ſe fuyent par vne certaine inimitié de nature, voire meſmes ſi lon change les foſſes, plantant l'vn à la foſſe de l'autre, iamais ils ne reprendront. Pourtant Andronides diſoit que le Reſſort eſtoit la medecine pour n'eſtre pas yure. Nous auons monſtré que les anciẽs Grecs ont pris le Reſſort pour le Chou, pourtant ne ſe faut-il esbahir s'ils ont beaucoup de choſes communes enſemble. Le Reſſort a eſté en tel honneur enuers les anciens, que Moſchion Grec a eſcrit vn liure de ſes louanges, auquel il dit qu'il a eſté tellement eſtimé par ſur toutes autres viandes qu'en la Grece on en offroit vn à Apolo au temple de Delphis, qui eſtoit fait d'or, cõme la Bete eſtoit faite d'argent, & la Raue de plomb: ce que Eobanus Heſſus a doctement remarqué parlant ainſi du Reſſort.

Inimitié entre le Reſſort & la vigne.

D'Apollo Delphien on conte ceſte fable,
De l'auoir preferé à tous les mets de table
Si qu'on luy dedioit le Reſſort d'or luiſant.

La Bete d'argent fin, la Raue en plomb pesant.

Mais n'oubliõs pas ie vous prie à dire que l'on dit le Reffort estre fort propre à bien pollir l'yuoire, Item il resoud les monceaux de sel en saumure si on le met dedans. I'auoy presque oublié en me hastant ce que toutesfois deuoit estre dit au commencement, que le Reffort estant transplanté laisse son acrimonie, & a vne grande grace en l'escorce pourueu qu'il soit frais, & nõ enuieilli. Pourtant il ne faut pas ensuyure ce que font plusieurs qui le raclent pour neant auant que le manger. Or pour ne cacher rien de ce que i'ay ouleu, ou ouy, ou obserué, ie n'oublieray pas de dire que Pierre de Cressence dit en sõ liure de l'Agriculture qu'on peut faire du vinaigre de Reffort en ceste sorte. Il faut prendre des racines de Reffort les seicher & pulueriser, puis les mettre en vn vaisseau, ou il y ait du vin, les mesler & les y laisser quelques iours, puis les oster, & par ce moyen tu auras du vinaigre de Reffort qui seruira pour rompre, & faire descendre le calcul des reins, & à plusieurs autres choses. Mais ceci n'est pas à propos de nostre iardinage, pourtant ie passeray outre.

FRVITS D'HERBES BONS A MANGER.

Maniere de cultiuer les Citrouilles, leurs remedes & secrets.

CHAP.

CHAP. XII.

C'EST assez escrit des fruits que la terre produit dedãs soy comme sont les racines: il faut maintenãt parler de ceux que elle produit au dessus que l'on dit estre fruits chartilagineux. Et d'autant que les Courdes sont les premieres en ce rãg nous en parlerons en premier lieu. Chacun voit qu'elles croissent en long, ou bien qu'estans espoisses elles ont le col court ou sont rondes, les premieres s'appelent Courdes, les secondes s'appelent Citrouilles ou Cour des Turquesques, toutes sortent six ou sept iours apres qu'elles ont esté plantees rampã tes çà & là auec petits tortils, auec lesquels elles se trainent comme auec cheueux, & mõ tent en haut car de nature elles demandent à monter, mais elles ne peuuẽt si elles ne sont acoudees. Elles font vn vmbre plaisant dont on couure les tournelles, voûtes, treilles & al lees, ayans vn fruit de poids surpassant mesu re, pendant neantmoins d'vne petite queuë. Elles aiment la terre grasse, humide, bien fumee, & desliee, comme dit Pallade. Que si il y a eau à commandement il n'en faut pas tant prendre de peine, car elles aiment merueilleusemẽt l'humeur, quoy qu'il s'en trouuent qui viennent bien sans estre arrosee, &

Gentil moyẽ pour arroser les Courges

celles là sont de meilleur goust. Si elles sont en terre seiche, il faudra mettre aupres des pots de terre pleins d'eau, y trempant quelques bandes de drap ou drapeau pour distiller sans cesse l'humeur, lequel remede seruira merueilleusement durant les grãdes chaleurs & secheresses: Les longues & desliees ont biẽ peu de semence, & pourtant sont elles plus plaisantes à manger, & plus propres à vẽdre au marché. Si tu en veux auoir tu procederas selon l'aduis de Columelle, Pline, & Pallade en ceste façon. Tu prendras des semences du col de la Courde, & la planteras droit la teste en haut, puis la fumeras, & l'arroseras. Si tu veux auoir des grosses, tu choisiras des semences tirees du ventre de la Citrouille, & les enterreras la teste en bas, celles qui serõt telles estans seiches seruiront de bouteilles à mettre vin, huyle, ou graines, d'autant qu'elles ont le ventre plus grand que les autres. Pourtant ceux qui vont sur les chãps s'en seruent à y mettre vin ou eau pour boire par le chemin, les ayant premierement vuydees de leur chair, semẽces, & membranes cartilagineuses, si tu en veux auoir de larges & amples, il faudra enterrer les semẽces qui sõt au fond la teste en bas. Si les puces les tourmentent, tu y remedieras, en y plantant de petits rameaux d'Origan: car ceux qui y seront mourront, ou il n'en viendra point de noueaux,

comme

comme tesmoignent les liures d'agriculture des Quintilles, desquels nous auons aussi tiré ce qui s'ensuit pour te gratifier. La Courde comme aussi le Cocombre viendra sans apporter semẽce, si lon met trois iours aupa rauãt trẽper la semẽce qu'on veut mettre en terre en l'huyle de Sisame, ou cõme dit Palla de de Sabine, ou si on la trẽpe au ius de l'her be que Pline appele Culex, laquelle comme i'estime est celle que les Grecs appelent Coniza, & les François herbe aux puces. Le mes me aduiendra si l'on fait comme aux vignes en enterrant le premier sarment, ou branche en telle sorte qu'il ne sorte hors de terre que la seule teste: ce qui faudra faire pour la secõde & troisieme fois, pour la seconde, quand il sera creu, & pour la troisieme si besoin est. Il faudra toutesfois aduiser que les branches qui naistront à costé estans dessus la terre soyent coupees ne gardant seulement sinon le sarment & branche qui a esté la derniere. Les Courdes ainsi traitees, comme aussi les Cocombres produiront fruits qui n'auront point semence au dedans, mais seulement les cartilages. Si tu veux auoir des fruits de l'vne & de l'autre sorte qui soyent meurs de bonne heure, & auant les autres, suyuant les mesmes Quintilles anciens, tu y mettras au com mencement du Printemps, de la terre passee par vn crible, en des pots de terre ou paniers

& y meſlant du fumier parmi tu les arroſeras vn peu, puis aux iours qu'il ſera chaud, & Soleil, ou bien qu'il ſera pluye tu les mettras à l'air, & quand le ſoleil ſera couché tu les retireras au dedans, & continueras cela, tant que les froidures tẽpeſtes & gelees s'en ſoyẽt allees. En apres incontinent que la ſaiſon le requerra, tu enterreras leſdits paniers & pots iuſques au bord, & que la terre ſoit labouree & cultiuee, n'oubliant pas à y employer tout le reſte de la diligence qui y eſt requiſe: ce faiſant tu auras du fruit de Courdes & de cocõbres, leſquelles viennent trop abondammẽt, car par ce moyen elles produiront plus ſoudain leurs fruits. Si tu veux que les Courdes ou Cocombres ayent diuerſes formes & characteres, prens la fleur ou la pelure prime qui eſt incontinent apres la fleur de la meſme ſorte qu'elle ſera en ſa branche, mets la en vn vaiſſeau de terre, ou autre, ayant telle figure que tu voudras, puis tu la fermeras & lieras dedans, car telle que ſera la figure du vaiſſeau telle ſera celle que la Courde ou Cocombre tirera: car l'vne & l'autre prend ſi aiſément nouuelle forme, qu'elles ſe figurent aiſément de meſme le vaiſſeau ou on la met. Ceci eſt tiré des Georgiques des Quintilles, & ne voy point de raiſon pourquoy Pallade l'attribue à Vergile Martial. Pourtãt la Courde & Cocombre croiſtront de la meſme forme que

me que l'on leur donnera:cõme escrit nostre Hipocrate,au liure de la nature de la semẽce. Quelquesfois dit Pline,ayãt la figure d'vn dragon entortillé. Si tu desires d'auoir des Courdes longues & estroites,pren leurs petits fruits incontinent qu'ils sortent, & les mets auec leurs branches en vne flutte ou cãne,dont les neuds soyent percez auparauant tu verras qu'elles croistrõt en longueur prodigieuse:car ce que la flutte empeschera de se ietter en largeur,se recõpensera en longueur De sorte que Pline dit qu'il a veu vne Courde, laquelle on laissoit pẽdre à sõ plaisir, qui auoit la longueur de neuf pieds,& faut entẽdre que celles qui prouiendront des semẽces de celle là puis apres deuiẽdrõt aussi lõgues sans aucune autre façon ou artifice. Tu feras le mesme si tu mets au desso9 des Courdes pẽdantes, vn vaisseau large plein d'eau, qui soit distant desdites Courdes de l'espace de cinq ou six doigts: car deuant le lendemain tu cognoistras qu'elles se seront descendues comme rampantes vers l'eau & se serõt estendues d'autant, mais si les vaisseaux sont vuides de leur eau elles se courberont & fleschiront tãt ayment elles l'humeur & fuyent la secheresse. Au contraire comme Pline escrit,elles hayssent l'huyle si fort, que si on leur met au dessous de l'huyle en lieu d'eau, ou qu'on leur en mette aupres, elles se tournent de l'autre

costé, que si elles ne peuuent se tourner d'autre costé elles se retournẽt, & comme se despitans se recourbent, comme vn hameçon ce qu'on apperçoit en vne nuit. Or se faut il biẽ garder, comme Columelle aduertit, apres Florentin Grec, que vne femme ne s'approche du tout, ou le moins qu'on pourra pres du Courdier, ou du Cocombrier: car incontinent qu'elle y aura touché celles qui verdissoyent & croissoyent viennẽt à defaillir, que si elle a ses purgations, elle fera mourir les fruits tendres seulement à les regarder, ou pour le moins les fait estre de mauuaise sçaueur & tous secs. Pallade escrit qu'il faut que les Courdes qu'on garde pour semẽce, soyẽt pendues de leur traisneau iusques en hyuer, & quand elles en serõt ostees, il les faudra seicher au soleil, ou à la fumee, autrement les semences se gasteront, & se pourriront. Les Courdes & Cocombres dureront long tẽps frais, si on les trempe & couure de lie de vin blãc qui ne soit pas gasté, & que les vaisseaux soyẽt poissez. Ils se gardent aussi long temps en leur entier dans la saumure, mais comme les Georgiques des Quintilles tesmoignent elles auront long temps vie ou vigueur, si elles pendent en des vaisseaux, ou il y ait du vinaigre, de maniere qu'estans en l'air, elles ne touchent aucunement le vinaigre, mais il faudra boucher lesdits vaisseaux, de peur que le

Moyẽ pour garder lõg temps frais les Courdes & Cocombres.

vinaigre ne s'esuête, qui est de sa nature fort penetrant pource qu'il est de nature subtile. Par ce moyen tu auras tout du long de l'hyuer des Courdes & Citrouilles tousiours fresches. Tu les garderas aussi si tu veux en les trenchant lors qu'elles sont tendres, & si tu verses dessus de l'eau bouillante, puis les laissant refroidir à l'air toute la nuit, & les mettant en saumure forte, & ce faisant elles se garderõt en plusieurs autres annees. Il me souuient en ce lieu bien à propos de ce qu'Athenee raconte que ceux qui banquetoyent s'esmerueilloyent grandement de voir des Citrouilles verdes mises sur tables pour manger au mois de Ianuier, sans qu'elles eussent perdu leur suc & saueur naturelle, ce qu'ils estimoyent deuoir estre attribué à la diligence des iardiniers, qui entendoyent cest artifice. Or comme le mesme Athenee escrit, elles auoyent esté gardees par gens qui faisoyent estat de confire fruits & herbes. Long temps au parauant, Athenee Nitander, & plusieurs autres auoyent enseigné ceste façon commãdans qu'on seichast premierement à l'air les Courdes puis apres qu'on les enfilast auec vne petite corde passee par le milieu pour les pendre à la fumee afin que les esclaues qui ne faisoyẽt rien l'hiuer en mangeassent à pleins pots. Auiourd'huy nous les gardons tout du long de l'hyuer estans pendues aux plãchers

des maisons, toutes vertes & assez plaisantes à manger, sur tout celles qu'on appele Citrouilles, qui sont plus dures que les Courdes vulgaires, & pourtant ne se corrompent pas si tost ni si aisément. Tu feras qu'elles seront purgatiues, cõme aussi plusieurs autres fruits si prenant leurs semences tu les trempes vn iour au parauant que les semer auec Rhubarbe, Agaric, Scammonee, Colocynthe, ou autres medecines simples purgatiues, en les semant comme dit est, & attendu que la Courde n'a aucune saueur d'elle mesme tu luy dõneras aisément la saueur telle que tu voudras si tu trempes les semẽces en telle liqueur que il te plaira auant que les mettre en terre car elles retiendront ladite saueur & senteur non seulement estans crues, mais aussi estans cuites, comme fait le Cocõbre. On fera le mesme sans art si en la cuisant on y met quelque telle sẽteur ou saueur car la Courde & le Cocombre sont entre les choses appelees des Grecs Apia, c'est à dire insipides & fades. I'auoy oublié presques que la Courde seule entre tous les fruits qui sont hors de terre a l'escorce telle que en meurissant elle se fait dure comme du bois. Item que cõme dit Hermes, la Courde plantee en cẽdre d'os humains & arrosee d'huyle porte fruit dans le neufieme iour. Mais d'autãt que ledit Hermes escrit plusieurs bourdes, ie tiẽ beaucoup de cho-

Pour auoir des Courdes laxatiues.

de choses qu'il a escrites pour suspectes: ioint que l'experience m'a rẽdu asseuré d'vne chose douteuse.

Maniere de cultiuer les Cocõbres auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XIII.

AVANT que ie die aucune chose des Cocombres, lesquels sont entre les fruits cartilagineux, ie diray quelque cas en peu de paroles. I'ay au chapitre prochain mis en auant plusieurs secrets appartenans aux Courdes, & Cocombres, lesquels i'ay declaré suyuant les autheurs d'agriculture Afriquains & Grecs, qui à mon aduis ont pensé que les Courdes & Cocombres estoyent tout vn, à cause de la grande ressemblãce de leur nature: ce que Pline aussi a fait: d'ou viẽt que Euthydeme Atheniẽ au liure qu'il a cõposé des herbages a appelé la Courde Cocombre d'Inde. Et Menodore sectateur de Erasistrate a dit qu'il y en auoit de deux sortes, l'vne Indique qui est, comme il dit le Cocombre, & l'autre qui est la Courde vulgaire. En mesme sorte ceux d'Hellespont ont appelé les Cocombres Courdes longues & les rondes simplement Courdes. Ioint que les medecins appelent les ventoses

(que l'on appeleroit peut estre mieux ventroses) du nom Grec qui signifie Cocombre. Dont il appert que les noms & proprietez des choses se confondent souuent par les autheurs. Pourtant ne se faut esbahir si en ensuyuant les anciés nous auons dit beaucoup de choses appartenantes en esgal tant aux Cocombres, qu'aux Courdes, qui sont presques de mesme nature, lesquelles nous ne redirons pas ici pour euiter le desplaisir d'ouir vne chose deux fois. Ces choses dites ie vien au fait: Pallade dit qu'il faut semer les Cocõbres en sillons qui ne soyent pas espais: ayans pied & demi de profondeur, & trois pieds de largeur. Et faut entre les sillons laisser l'espace de huit pieds, afin qu'ils s'estendent à leur aise. Il ne les faut ni sarcler ni nettoyer : car ils aiment fort les herbes. Ils rampent à des sarmés, & traineaux comme la vigne & s'espandent en rameaux: lesquels sont couchez à terre à cause qu'ils sont foibles, sinon qu'on les face monter auec quelques appuys. Ils sortent hors six ou sept iours apres qu'ils sont plantez, & ne faut pas tant de peine à les cultiuer, s'ils ont eau à foison : car comme nous auons escrit de la Courde, ils demãdent l'eau à plaisir, quoy que l'hyuer & le froid leur est fort contraire. Pallade dit que si on trempe leur semence en laict de brebis, ou en vin miellé, ou comme dit Pline, en eau miellee ou suc-

ou succre, les Cocombres seront doux, tendres, blancs, & plaisans à la bouche, & à la veuë, ce qui est conferme par experiẽce. Qui en voudra auoir des hatifs, & meurs auãt que les autres, lise au chapitre precedent touchãt les Courdes, & y adiouste ce que nous auõs laissé en cest endroit là c'est à sçauoir qu'il sera bon de mettre les pots & panniers desquels nous auons parlé sur des petites rouës afin qu'on les puisse plus aisément traisner dehors & retraisner dedans. On les pourra aussi garnir tout à l'entour de verre afin que quand il fait vent & froid, on les puisse neãtmoins mettre au soleil sans qu'ils en soyent endommagez. Par ce moyen on seruoit Tibere Empereur tout du long de l'annee de Cocõbre, lequel il aimoit merueilleusement: comme apres Columelle a escrit: Pline qui dit qu'il ne se passoit iour qu'il n'ẽ eust. Mais le mesme Columelle escrit qu'on en a beaucoup plus aisément à Maudesie ville d'Ægypte il faut, dit il, auoir des ferulles, & des ronces plantées l'vne en vn rayon, & l'autre en l'autre, & les couper vn peu au dessous de la terre apres que l'Equinoxe sera passé & ayãt vuidé la moëlle des ferules & des ronces, il y faut mettre du fient, & y mettre des semences de Cocõbre lesquelles en croissãt se ioindront auec lesdites ferules: car par ce moyen ils seront nourris non pas de leur propre ra-

cine, mais comme de celle de leur mere, & naiſtront des fruits qui meſmes ſupporterõt la froidure. Pline eſcrit le meſme, aduertiſſãt toutesfois que Columelle a mis en auant, en ceſt endroit, ce qu'il a controuué, combien qu'il cite ſon autheur. Quoy que ce ſoit il eſt tout clair que Pline ne s'accorde pas auec Columelle en ceci: car Pline dit qu'il faut faire cela enuiron l'Equinoxe du Printemps, & Columelle dit enuiron celuy d'Autonne ſelon que Pallade l'interprete: mais en tel point il faut auoir eſgard à l'air & au terroir.

Pour auoir des Cocombres laxatifs.

Si tu en veux auoir de longs, tendres, ſans ſemence, & figurez de telle forme qu'il te plaira, item frez tout l'hyuer, voy ce qui eſt eſcrit au chapitre precedẽt. Ie n'oublieray pas toutesfois ici vne choſe que i'ay la obmiſe, c'eſt aſſauoir que les confiſeurs anciens, confiſſoyent les Courdes & Cocombres, auec ſel, vinaigre, Fenoil & Mariolaine. Aucuns diſent qu'ils ſe garderont verds en broyant du Seneué auec du vinaigre: Pline les met en vne foſſe en lieu vmbrageux, auquel il fait vne couche d'areine, & les couure de foin ſec, & de terre. Athenee dit qu'ils s'eſpandent à plaiſir par les iardins, & croiſſent à veuë d'œil, durant la pleine lune, & s'empliſſent à la façon des chataignes marines, qui eſt vn certain ſigne qu'ils abondent fort en eau. Pline dit le meſme, & adiouſte que quand il tonne ils

Il y a au texte latin Echinorũ marinorũ

ne ils se tournent comme s'ils auoyent peur, & se seichent. Mais ceci est digne d'estre remarqué que les muletz aiment merueilleusement le Cocombre, & en flerent la senteur de loin par laquelle ils sont attirez. Pourtant il faut garder les Cocombriers, de peur que les muletz y entrans ne les gastent & depeuplent. Ceci est encores plus remarquable qui se lit és Georgiques des Quintilles, & que i'ay ouy dire auoir esté heureusement pratiqué assauoir que si vn enfant de laict a la fieure, il faut coucher tout du lõg de luy vn Cocombre de longueur pareille à luy, de maniere qu'il s'endorme aupres, incontinent il sera gueri : car la chaleur de la fieure passera dãs le Cocombre. Il ne faut pas oublier que si on veut auoir des Cocombres qui n'ayent gueres d'eau, il faut emplir à demi la fosse ou on les veut planter de paille ou sarmens, & le reste le faut emplir de terre sans l'arroser. Ceux de Megara auoyent coustume de faire de la poudre auec le sarclet, lors que les vens Etesiens souffloyent, afin que les Courdes, Cocombres, & Poupons en estans poudroyez fussent plus tendres, & plus doux sans les arroser. Si on trempe par trois iours des racines de Cocombre sauuage pilées en eau pure, ou Rheubarbe, Agaric, Safran bastard, ou quelque autre chose semblable, & que par cinq iours on arrose de ceste

more, qui signifie proprement à la façõ des herissõs de mer, qui est vne sorte de poisson ressemblãt à vn herisson de chastaigne.

Gētil moyen pour guerir les petits enfans de la fieure.

liqueur les petites plantes du Cocombre, elles auront vertu de purger, laquelle sera encores plus grande, lors que les racines germent on les deschausse, & oste lon les petits fillets, y adioustant quelque portion d'Ellebore, ou quelque autre medecine purgatiue. Pour le dernier le Poëte Matron comme dit Pline a appelé le Cocombre le fils de la terre, & Heraclite Tarentin la souëfueté de la terre.

Maniere de cultiuer Poupons & Melons, auec leurs medecines & secrets.

CHAP. XIIII.

I'ESCRIRAY en cest endroit peu touchant les Poupons, d'autant que les anciens Grecs & Latins les mettent entre les Cocõbres, & ont beaucoup de choses semblables, cõme l'on a veu que les Cocombres se sont changez en Poupons & en Melons. Or les Poupons & Melõs ne different sinon de qualité: car quand ils sont grands, ils sont appelez Poupons, mais quand ils sont ronds comme vne pomme, on les appele Melopoupons, comme qui diroit põme de Poupons. Ils n'ont pas accoustumé d'estre pẽdus dit Pline, mais de se rouler à

Les Cocombres changez en Melons.

ler à terre. Lors que la queuë se separe du corps, & que de leur teste il sort vne senteur plaisante au nez c'est signe qu'ils sont meurs. Il les faut semer clair de sorte que les semences soyent separees les vnes des autres de deux pieds, & que la terre soit labouree, & les carreaux bien fort tournez: car ils aiment le large, & à s'espandre çà & là. Ils aiment en outre les herbes comme les Cocombres. Par quoy ils n'ōt point de besoin d'estre sarclez ne nettoyez, ils rampent en vn grand traineau, & ont deçà & delà des branches qui apportent du fruit cartilagineux, canelé en rond (ie parle des Poupons) de maniere que l'entre-deux des deux canelures est vn peu esleué, toutes lesdites canelures s'assemblent à la teste, & au bout en façon d'estoile. Leur peau est aspre & comme lentilleuse, mais la chair de dedans est plaisante, & la semence est au dedans mise en rayons. Que si on trempe ladite semence par l'espace de trois iours en vin miellé ou laict, & qu'estant seichee on la met en terre, le fruit qui en viendra, sera beaucoup plus plaisant à manger. Ils seront de bonne senteur, si l'on tient par plusieurs iours les semences parmi des roses; & qu'on les plante estans meslees parmi, ou biẽ si estans trempees en eau rose, ou quelque autre senteur, on les met en terre comme dit est. Florentin en ses liures de l'agriculture, &

Pallade sont autheurs de ceste pratique. Il ne fautpas oublier que les chats aiment fort les Poupons & Melons, pourtant les faut il chasser. Il faudra prēdre le reste des chapitres precedens touchant les Courdes & Cocombres auec lesquels comme nous auons dit, ils ont grāde acointāce. Pourtāt si on en veut auoir de hastifs, de grāds, de figurez, qu'on regarde ce qui a esté dit ci dessus. I'auoy presque oublié, que si on met en l'olle vn petit morceau de Melon ou Poupon, il fait que la chair se cuit plus aisément tout ainsi comme la semence d'Ortie, ou de Seneué, ou le rameau de Figuier, comme nous dirons en son lieu.

Maniere de cultiuer l'Artichault qui est le Chardon franc, auec ses medecines & secrets.

CHAP. XV.

IL n'y a herboriste qui ne sache que l'Artichault est de l'espece des Chardons, pourtant on l'appele ordinairement Chardon franc, ou de iardin, car estant cultiué ou diuersemēt manié ayāt oublié sa nature sauuage il se fait franc. Ie ne scay quelle gourmandise & monstrueuse friādise les a tournez en delices, veu que les bestes n'en tiennent conte le plus souuēt : mais les hommes cerchent ainsi leurs plaisirs du corps & de la bouche. Il n'y a doncques aujour-

iourd'huy personne qui ne cognoisse l'Artichault. Sõ fruit est vne teste faite de plusieurs escailles assemblees en vn, lesquelles sont en rond ou en pyramide verdoyãte par dehors & blanche par dedans. Elle ressemble quasi à la pomme de Pin. Il n'y a iardin ou il n'y ait abondãce, ou comme vne forest de ceste plante, & n'y a banquet qui n'ait de ce fruit herissé pourueu que le tẽps de l'annee le permette. Le mot d'Artichault est composé de l'article Arabe al, & du mot Grec Cochalos qui signifie le pignolat, ou fruit de la pomme de Pin, à laquelle il ressẽble. Il demande terre bien fumee & desliee, quoy qu'il viẽne beaucoup mieux en terre grasse, cõme dit Pallade qui ordõne qu'õ seme la semẽce d'Artichaut la lune estãt en croissãt, en tables pour ce appareillees: que les semẽces soyent separees de demi pied l'vne de l'autre: qu'õ ne les mette pas guere auãt dedans terre, mais estãs prises auec trois doigts, qu'on les mette auant seulement autant que les premieres ioinctures des doigts soyẽt couuertes de terre, puis que on les couure doucemẽt, & si la chaleur suruient, qu'on les arrose souuent: car comme Varro Grec a dit, leur fruit sera plus tendre & plus plein par ce moyen. Quand les plantes seront creuës, il les faudra nettoyer des herbes & les garnir à force de cẽdres, si nous croyons Columelle, qui dit que ceste plante

Artichaulx arrosez sõt plus tẽdres.

aime fort la cendre, dont aussi quelques vns disent que les Latins l'ont appelee Cinara. Or se faut il garder de mettre les semences à rebours, car comme dit Pallade les plantes en deuiendroyent foibles, courbes & basses. Le mesme escrit suyuant les Grecs & Afriquains qu'il n'y aura aucunes espines à ceux dont on aura rompu le bout de la semence ou rebouché contre vne pierre, auant que la mettre en terre. Ce que quelques vns disent aduenir si prenant la racine d'vne Laictuë & ostât l'escorce on la coupe en petites pieces &qu'en chaque piece l'on mette vn grain de semence, ce fait, qu'on le mette en terre, & qu'on le plante ainsi que nous auons dit ci dessus. Les Artichaux auront vne bonne senteur, si auant que mettre la semence en terre, on la trempe durant trois iours en quelque liqueur odorante, estât seichee apres l'auoir ainsi trempee car elle retiendra la mesme saueur qu'auoit la liqueur ou elle auoit trempé. Partant ils sentiront le Laurier si on les trempe auec fueilles de Laurier, ou si on les met en terre, dans vne graine de Laurier, & ainsi des autres, si on les trempe en laict, miel, ou eau sucree, ou ypocras, & qu'estans seichez on les mette en terre le fruit en sera doux. Aucuns sur la fin de l'Autonne, ou au commencement de l'Hyuer prennent les costes & fueilles des Artichaux & les enterrent afin

Pour auoir artichaux de bonne senteur.

afin qu'elles deuiennent blanches,& qu'elles perdẽt leur amertume, & appele on ceste viã de qui eſt fort plaiſante en hyuer (ſi ie ne ſuis trõpé) cardes. Or ne veux ie pas me taire, que il faut tous les ans arracher du pied les filioles de peur que les meres n'en auortẽt,& que on les multiplie en d'autres carreaux, car ceste plante reuient de telle ſorte que ſi on arrache des branches, & qu'on les mette en terre elles reprendront incontinent,& ſouuentesfois la meſme annee elles apporteront & tige & fruit. Les Grecs diſent qu'il faut les arracher en eſpandãt la terre auec la pointe d'vne faux, auec quelque partie de la racine, puis les mettre en terre bien labouree, & bien fumee de vieil fient, que ſi la chaleur eſt grãde, il les faut arroſer continuellement tant que la racine ſoit bien fondee. Ceux que l'on voudra garder pour graine, il les faudra deſcharger de tous autres petits qui ſoyent à l'enuiron, puis les couurir d'vn teſt, ou de quelque eſcorſe, car la ſemence ſe corromp au ſoleil ou à la pluye,& perdẽt leur vigueur naturelle. Or ſi elles ſõt moiſies par la pluye ou aſſeichees du tout par le ſoleil elles n'apporteront point de fruit, il faut en ceſt endroit aduertir le iardinier que les rats aimẽt extremement les racines d'Artichault, & incontinent qu'ils y ſont alleſchez vne fois ils y courent de loin à troupe, ainſi cõme Varro

Grec a remarqué en ces preceptes d'agriculture. Mais il n'a pas oublié le remede propre car il dit que si on enuelope la racine de laine ou qu'on la garnisse de fient de pourceau, ou bien de cendre de figuier, ils s'en iront au loin. Les taupes aussi les gastent bien fort: de maniere qu'ils font vn mal inestimable en remuant la terre. Il sera bon pour y remedier que parmi lesdites plantes on tienne & nourrisse des chats, ou bien des belettes appriuoisees. Aucuns plantent les Artichaux en terre seiche & ferme, afin que ces mauuaises bestes ne la percent. Qui voudra d'autres remedes voye ce que nous auons escrit au premier liure. Il ne faut pas aussi oublier que ceux qui ont mangé les fueilles d'Artichault trouuent amer tout ce qu'ils goustent, mesmes plusieurs heures apres dot il appert que l'Artichault a beaucoup de grandes vertus, tant aux fueilles qu'au fruit & semence, ainsi comme le Chardon benit. Mais nous auons parlé de cela en nostre iardin medicinal. Pour le dernier si l'on met des fueilles d'Artichault parmi les lits, ou qu'on en frotte les chalits les punaises s'en iront ou se mourront qui est vne chose aisee à faire & plaisante à beaucoup qui ne peuuent sentir la puanteur de ces meschantes bestes.

LES

LES FLEVRS ET PLANTES ODORANTES DES IARDINS.

Maniere de cultiuer les roses, auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XVI.

IL nous faut maintenant traitter des fleurs odorantes, entre lesquelles les Roses tiennent le premier lieu, tant pour leur bonne senteur que pour leur beauté, pourtant nous les mettons en premier lieu. Il y a plusieurs sortes de Roses, aucunes sont blanches, autres rouges, autres incarnates. Les rouges sont les plus excellētes, en apres les incarnates, les moins estimees de toutes sont les blanches. Il faut toutesfois excepter celles qu'on appele musquees, ou de Damas, lesquelles sentent bon sur toutes, & se trouuēt aux iardins des riches. De quelque sorte que soyent les Roses, elles ne veulent pas estre plantees en lieux gras, ni abondans en eau, elles se contentent d'vne terre rare. Pline dit qu'elles aiment terre pleine de platras & curures de murailles. Elles veulent

Quel lieu demandēt les Rosiers: comment il les faut planter.

eftre plantees de branches en petites foſſes ou fillons, comme dit Pallade: vray eſt qu'elles peuuent auſſi venir de ſemence, mais bien tard. La ſemence de la Roſe n'eſt pas ceſte petite fleur qui eſt au milieu, iaune cõme or, mais eſt dedans ceſte petite teſte qui eſt figuree comme vne poire, laquelle on peut voir eſtre toute pleine de ſemence, dont lon void durant l'Autonne les Roſiers eſtre chargez, comme ſi c'eſtoit Corail. Il faut que les Roſiers ſoyent plantez plus auant qu'on ne plãte les graines, & moins auant qu'on ne plãte la vigne & ce tous les ans ſans qu'on faille à les tailler, ce qu'il faudra faire au moys de Mars ſelon le temps & le lieu, car eſtans ainſi cultiuez ils dureront long temps. S'ils ſont fort vieux il les faudra deſchauſſer au meſme temps, & couper tout le bois qui ſera ſec, & en prouuant les verges qui reſteront on refera le tout, comme conſeille Pallade. Pline dit que les Roſiers de quelque ſorte qu'ils ſoyent profitent merueilleuſement, ſi on les bruſle, ou qu'on les coupe. Item ſi on les trãſplante: & viendront en peu de temps ſi l'on prend des brãches longues de quatre doigts ou dauantage. Aucuns prennent les plantes entieres auec leurs racines, & les tranſplãtét D'autres prennent des petites branches de la longueur d'vne paulme leſquelles ils arrachent auec leurs racines, & les mettent de l'eſpa-

l'espace d'vne coudee separément les arrosent & fument abondamment. Et afin que les Roses sentent meilleur, les enterrent auec des chapeaux & bouquets de roses. Si tu n'as pas beaucoup de roses, & que tu vueilles multiplier le peu que tu as en beaucoup, suyuant l'aduis de Pline, & de Pallade, il faudra couper les reiettons de la longueur de quatre doigts, ou vn peu plus, & les coucher en prouin, puis les fumer & arroser. Quand ils auront vn an il les faudra transplanter les separant tousiours de l'espace d'vn pied. Il faudra aussi couper tout ce qui croistra autour de la racine, & la sarcler souuent. Le Rosier qui n'est pas coupé ou bruslé dure iusques à cinq ans, autrement il rasieunist. Pour la faire sentir bon, l'air y fait beaucoup. Pourtant quand on la cueille en temps serein, elle sent beaucoup meilleur, comme aussi celle qui croist en lieux secs, maigres, & pleins de platraz. Didimus dit que pour les faire tresodorantes il faut plãter çà & là des Aulx aupres, car d'autant qu'elles languissent par le froid elles prennent vigueur par la chaleur. Si tu veux auoir des Roses auant le temps, il faut fouyr la terre en cerne de la hauteur de deux paulmes & le soir & le matin l'arroser d'eau chaude. Mais plusieurs estiment qu'il ne faut pas faire cela auant que les boutons commẽcent à sortir, car lors on les auance par ce

moyen. Si on veut auoir des Roses tous les mois, ledit Didimus est d'aduis qu'il en faut planter tous les mois, les fumer & arroser, mais cela ne peut auoir lieu en ces pays Septentrionaux il peut biẽ estre aux pays chauds & attrempez. On aura des roses auant le tẽps si on en met en des pots de terre en mesme sorte que nous auons dit des Courdes & Cocombres. Pallade dit que si on fend vne canne & qu'on y mette des boutõs non encores esparnis: puis qu'on lie doucement & enuelope ladite canne auec papier ou escorce, elles s'y garderont verdes & fraisches, & quãd on ouurira ladite canne on les trouuera telles. D'autres les mettent en des pots de terre lesquels ils estoupent & les enterrent en lieu non couuert, & les gardent par ce moyen. Elles se maintiendront en leur vigueur, si on les trempe tellement en lie d'huyle que la lie passe par dessus. Aucuns suyuans l'aduis de Didimus prennent de l'orge en herbe arraché auec ses racines & la mettent en vn pot de terre non vernissé, & mettent les Roses dedans auãt qu'elles s'espanouïssent, puis les couurent bien soigneusement & les gardent tant qu'ils veulent aussi verdes comme si elles estoyent sur le Rosier. D'autres prennent de l'orge verd & en font vne couche, puis mettent les Roses dedans. Florentin autheur admirable entre les Grecs, dit qu'õ peut en-

ter le

ter le Rosier en l'escorce d'vn pommier, & qu'il iette au temps des pommes: ce qui pourra parauanture auoir aussi lieu aux autres arbres, comme si on l'ente sur vn vieil tronc de chou, ou bien sur l'arbre appelee Hyeuse, ou sur du Hoult. Elle deuiendra verde, mais elle n'aura aucune senteur dit Albert. Ce qui dõne chemin à faire l'experience de ce que l'on dit de la Rose rouge qu'elle deuiendra blanche si lors qu'elle commence à s'espanouir l'õ luy fait receuoir la fumee de souffre: mais il suffit de ceci quant aux Roses, desquelles on dit que la plante est dediee à Cupido, lequel comme escrit Philostrate il semble que elle le represente à la voir: car la Rose apparoit tousiours fresche & ieune tandis qu'elle est en son Rosier. Elle est aussi plaisante cõme Cupido. Elle a aussi cõme de petits cheueux dorez comme luy: elle a des espines, luy des fleches: elle a pour flãbeau sa lueur, pour aisles ses fueilles. I'adiouste que tout ainsi cõme peu de gens touchent les Roses sans se piquer, ainsi que peu sont atteints de Cupido qu'ils n'en rapportent quelque naureure en leurs corps, ou en leur esprit, ou en leurs biẽs mais cela n'attouche en rien aux propos de nos iardins. Ie diray encores ce mot que des fleurs, des Roses, ou autres seichees au soleil ou en vn four chaud dont on ait peu au parauant tiré le pain, retiennent plus leur cou-

leur,ſenteur,& vertu,que ſi elles eſtoyent ſeichees en l'vmbre pourueu toutesfois qu'elles n'y demeurent trop. Il faut eſtimer le meſme des fueilles & racines odorantes.

Maniere de cultiuer le Lis auec ſes remedes & ſecrets.

CHAP. XVII.

PLINE eſcrit que le Lis eſt prochain des Roſes en nobleſſe,il commence à fleurir à mitemps des Roſes : c'eſt la plus haute de toutes les fleurs, car quelque fois elle eſt haute de trois coudees, mais la teſte eſt touſiours foible de ſorte que elle ne peut ſupporter la charge. Sa fleur eſt blanche ſans tache,d'vn odeur fort, ayant la figure d'vn panier, ſes fueilles s'eſlargiſſent peu à peu depuis le bout ou elles ſont eſtroites,elles ſont cannelees par dehors,les bords tout à l'entour ſe recourbent & au fond de leurs fleurs y a de petits filets iaunes comme ſaffran. Quelques vns pour ſa nobleſſe l'appelent la fleur royale,&roſe de Iuno:car on dit que ceſte fleur eſt nee du laict d'icelle, comme a doctement dit Conrad Gueſmer en ces vers.

Quand par Alcide enfant Iuno eſtoit tettee

Elle

Elle d'vn doux dormir estant lors arrestee,
Du haut ciel distilla le laict Ambrosien,
Dont le beau Lis sortit au bas plein terrien.

Le Lis foisonne merueilleusement, car quelque fois vne racine iettera bien cinquante oignons, lesquels Pallade dit qu'il faut plãter au commencement du printemps, & les sarcler à bon escient lors que le temps sera propre, toutesfois il faudra bien aduiser que en les sarclant on n'offence les petits iettons & petits oignons qui sortent quand on les separe d'auec la mere teste, & qu'on les replante en nouuelles tables, il en sort vne grãde forest de Lis. Lon fait des Lis de couleur d'escarlatte par engins monstrueux des hommes comme dit Pline, en cueillant au mois de Iuillet les testes des Lis seichez, lesquelles on pend à la fumee, & quand les neuds commencent à apparoistre, on les trempe en lie de vin noir ou grec, afin qu'elles en prennent la couleur. Puis on les met en de petites fosses versant à l'entour bonne quantité de lie, laquelle inuention i'estime qu'il faut rapporter à Anatolius autheur Grec excellent entre les Grecs, & non à Pline. Les paroles d'Anatolius traduites de Grec en François ont tel sens: si dit-il, tu veux faire des Lis de couleur de pourpre, pren dix ou douze tiges de Lis estant en fleur, lie les auec leurs testes en petites poignees & les pend à la fumee de

maniere qu'ils iettent de petites racines cõme font leurs oignons, & quand le temps de les planter approchera, trempe les en lie de vin noir, iusques à ce qu'ils ayent pris la couleur de pourpre,& en soyent du tout teints, puis mets les en des petites fosses versant à force lie à l'entour,&lors tu auras des Lis de couleur de pourpre.

Florentin Grec dit que les Lis deuiendrōt rouges, si l'on met entre l'escorce & la chair de la poudre de Cinabre, mais il se faudra biē garder que l'on n'offence leurs oignons: bref si on les trempe en quelque autre couleur ils la retiendront, & est vne chose estrange que vne plante se soit teinte en telle maniere que elle naisse ayāt la mesme teinture. Hyerome Cardan s'accorde auec les anciennes obseruations, des Grecs & Latins, & escrit que si l'on pend à la cheminee des neuds de Lis esfueillez & seichez, puis apres trempez en lie de vin rouge, & enterrez en vn fumier auec ladite lie, il en sortira des fleurs purpurees. De vray le Lis est de si grande vie que si l'on pend de ses surgeons, ils ietteront racines. Les Lis demeureront verds & frais tout du long de l'annee, si lors qu'ils ne sont pas encores espanouis, on les met en pots de terre neufs, non vernissez, & qu'on les couure bien soigneusement, & quand on les voudra tirer pour s'en seruir, il les faudra mettre au soleil: car in-

car incontinent qu'ils auront senti sa chaleur douce & tiede, ils s'ouuriront & s'espādront, qui est vn secret qu'Anatolius a escrit & n'a pas oublié que les Lis fleuriront à diuers temps, & les vns apres les autres, si l'on plante tellement leurs oignons, qu'aucuns soyent en terre de la profondeur de douze doigts, autres de huit, autres de quatre seulement: car par ce moyen ils produiront leurs fleurs en diuers temps & iours, ce que le mesme dit pouuoir aduenir aux autres fleurs.

Maniere de cultiuer les Violettes auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XVIII.

LES Violettes ont esté en grād honneur enuers les anciens, apres la Rose & le Lis. On en voit de diuerses sortes auiourd'huy aux iardins & fenestres en pots de terre & de bois, desquelles les femmes sont fort soigneuses. Les fleurs sont si plaisantes à voir, & à sentir, qu'il n'y a fleur qui soit plus souuēt mise és bouquets, & chapeaux. Pourtant nous traiterons en peu de paroles des Violettes franches lesquelles suyuant l'aduis de Columelle faut planter en terre fumee & rebinee au moins de la hau-

teur d'vn pied, & ladite terre estant mise en carreaux, & les plantes n'ayans qu'vn an mises en petites fosses d'vn pied enuiron le printemps. La semence veut estre semee en carreaux à deux diuers temps : assauoir Printẽps & Autonne: mais ceste derniere façon n'est pas propre pour nous qui demeurons en vn air froid. La Violette se cultiue de mesme façõ que les autres herbes, on la nettoye d'herbes & la sarcle on & arrose on quand le tẽps le requiert. Celle qui est noire est ordinairement de diuerses couleurs, comme a gentillement declaré Politien en son liure du Rustique.

La Violette n'est d'vne couleur contente
Blanche, rouge on la voit, en amant palissante.

Elles croissent toutes de hauteur d'vne coudee. Leurs fleurs ont quatre fueilles comme dit Pline de plusieurs couleurs & non d'vne, car les vnes sont de couleur de pourpre, autres blanches, autres iaunes. La blanche ne vit que trois mois : depuis lequel temps elle s'enuieillit & s'abastardit. En France on appele ces fleurs en des endroits Violettes, en d'autres Giroflees, sous lequel non on comprend non seulement les Violettes, blanches cœlestes, pasles, marquetees, & iaunes : mais aussi les purpurees, qu'on appele Violettes de Mars, lesquelles plus souuent viennent au commencement du Printemps, ayant vne

odeur

odeur fort souëfue & vne couleur plaisante. Si tu veux qu'vne seule plante ait toutes les couleurs de toutes les sortes de violettes, prẽ les semences d'vne chacune sorte, & les mesle toutes ensemble puis les mets en vn petit linge vsé, & les mets en terre biẽ labouree & fumee. Ie l'ay souuẽtesfois experimenté auec aussi grand plaisir que merueille. Mais il ne faut pas oublier que si la Violette, dont la fleur est si recommẽdable n'est remuee tous les ans de lieu, elle s'abastardira, & apportera la fleur petite & de nulle senteur. Le moyen d'en auoir des fleuries toute l'annee, est de couper leurs testes quand elles sont prestes de semencer.

Maniere de cultiuer le Basilic & Passeuelours auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XIX.

IE poursuy à descrire les autres plãtes des iardins, desquelles on fait sẽteurs ou bouquets tant celles dõt on mange, que celles dont on ne mange pas: entre lesquelles est le Basilic, qui est si cogneu, qu'il n'y a gueres de fenestres qui n'en ayent à foison. Il y en a de trois sortes, l'vne a les fueilles plus grãdes que le Passeuelours,

l'autre a les fueilles & branches beaucoup plus petites la troisieme a les fueilles menues & estroites: lequel les Italiens appelent ordinairement Basilic gentil, à cause de sa bonne odeur. Serapion l'appele Basilic de girofle, dont aussi quelques vns disent qu'il doit estre appelé en Grec & en Latin Ozimon du verbe Ozein qui est à dire sentir. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes suyuant Psellus l'appelent Basilic, c'est à dire Royal. Nous retenons ce mesme nom, d'autãt peut estre que iadis il estoit gardé aux seuls iardins des Rois, ou à cause qu'il estoit estimé digne des Rois pour sa bonne & excellente senteur. Ceste plante demãde vn terroir moyen pour n'estre en lieu ou terre trop chaude ou trop froide. Quand sa semẽce sera couuerte de terre, il la faudra fouler auec vn rouleau ou autre instrument, car si on luy laisse la terre legiere dessus c'est pour la faire corrompre comme escrit Columelle. C'est la plante qui reuient le plustost entre toutes, & sont aucuns d'opinion qu'elle sortira encores plustost, si au commencemẽt on l'arrose d'eau bouillante. Aucuns veulent qu'on l'arrose de vinaigre, si on le seme sur la fin de l'hyuer, car on estime qu'il croistra plustost, estant arrosé de la pluye d'hyuer. Pline veut seulement qu'on luy donne la pluye de midi veu que toutes les autres plantes ne se doyuent

uient arroser sinon au matin, ou au soir comme nous auons dit au premier liure. Quand il est creu de hauteur d'vne paulme, il le faut couper quoy que Sabinus Tyro ait aduerti soigneusement qu'on se garde de l'offencer auec fer, aussi bien que la Methe, Rue, & Sarriette. L'on remarque qu'enuiron les iours caniculaires il deuient tout passe, comme s'il estoit malade, ou qu'il sentist quelque influence de cest astre. Dont Gargilius Martial raconte merueille, comme escrit Pallade lequel Gargille Seruius en son commentaire sur les Georgiques de Virgile dit auoir escrit en vn liure de l'agriculture.

Il escrit donc que le Basilic a ses fleurs tãtost de couleur de pourpre tantost blanches tantost incarnates. Mais i'estime que ce qu'escrit Pline est digne de plus grande admiration, c'est assauoir que l'ambre chasse loin de soy les seules branches de Basilic, veu qu'estant eschauffé a frotter il attire à soy les festus & autres choses legeres. C'est vne chose aussi merueilleuse qu'escrit Theophraste que le Basilic vient plus dru estãt semé auec maudissons & iniures, ce que Pline aussi afferme & Perse parauanture le marque par ce petit vers.

Quand au valet desceint le Basilic chantra.

Le mesme Pline escrit que Chrisippus medecin a fort blasmé le Basilic, & pourtant cõ

mande aux hommes de le fuir, d'autant que les cheures mesmes n'en tiennent conte, lesquelles comme ainsi soit qu'elles mangent de toutes sortes d'herbes, elles ne goustent iamais du Basilic, encores qu'elles ayent biẽ faim, ce que ie trouue auoir esté remarqué par Sotion autheur Grec, qui outre ces choses afferme que ceux qui vsent du Basilic deuiennent hors du sens, & adiouste que celuy qui aura mangé du Basilic, estant ce iour là picqué d'vn Scorpion, il est impossible qu'il en reschape. Contre lequel toutesfois ensemble auec Crysippus, il semble que Pline contredise, lequel escrit que les cheures mangent volontiers du Basilic, mesme que le Basilic, pris auec vn peu de vin & de vinaigre sert de medicine aux piqueures des Scorpiõs terrestres. Dioscoride suyuant l'aduis des Afriquains, dit autre chose, c'est assauoir, que ceux qui auront mangé du Basilic estans piquez par les Scorpions n'en sentent aucune douleur. Aucuns voulans accorder ces contrarietez, estiment qu'il faut entendre de la tierce sorte de Basilic, & pourueu qu'on en ait mangé sans ordre ni mesure. Quoy que ce soit l'experience descouurira la verité qui autremẽt est malaisee à cognoistre: mais i'estime que tu l'aimes mieux laisser en doute, que d'en faire essay à ton dommage. Le mesme Sotion dit que le Basilic masché & mis au soleil

ſoleil engendre des Scorpions, ou bien com me liſent Dioſcoride & Pline, de petits vermiſſeaux ou vers qui deuiennent Scorpions, qui eſt vne choſe merueilleuſe : attendu que nous auons dit qu'il eſt contraire aux Scorpions. Le meſme Sotion adiouſte qu'il ya vne telle contrarieté entre le Scorpion & la femme, que ſi on met du Baſilic entier auec ſa racine ſous vn plat ou eſcuelle ou il y ait de la viande, ſans que la femme en ſache rien la femme n'aduancera iamais la main au plat iuſques à ce qu'on l'ait tiré de deſſous, dont il pẽſe qu'il eſt appelé en Grec Miſodulom. Diodorus en ces liures d'experiences, eſcrit qu'il engendre les Poux ſi on en mange abõdamment, & ce à raiſon qu'il abonde en humeur ſuperflu & excrementilieux. Pline auſſi eſcrit, qu'aucuns diſent, que ſi l'on cuit vne poignee de Baſilic auec dix Cancres de mer, ou de riuiere, les Scorpions qui ſeront à l'enuiron s'y aſſembleront. Or Galien eſt d'aduis qu'il ne faut pas croire ceux qui promettẽt que ſi lon met du Baſilic broyé en vn pot de terre neuf, & biẽ couuert, il en ſortira des Scorpions en peu de iours ſi l'on met tous les iours ledit pot eſchauffer au ſoleil. Pour la fin i'adiouſteray ce que Theophraſte dit, que le Baſilic ſe change quelque fois en Serpolet, ou en Siſymbre, comme dit Pallade. Principalement eſtant planté ou tranſplãté

en lieu exposé au soleil ce qui luy aduiét aussi par vieillesse. Cardan escrit que le Basilic broyé au premier quartier de la lune & mis en vn pot neuf en la pleine lune il florira par l'vne de ses testes. Que si on l'ëterre par deux fois autant de temps, il engendrera des Siriphions, ie ne sçay s'il faut dire des Scorpions.

LE PASSEVELOVRS croist de hauteur d'vn pied, & à la tige & la fueille vn peu rougeastre. Les fueilles vn peu plus longues que le Basilic : sa fleur est plustost vn espic que fleur, qui ne sent rien du tout : mais qui est merueilleusement belle & plaisante à voir: car par sa splendeur flamboyante il surpasse l'escarlate, & le cramoisi, pourtant les François l'appelent Passeuelours. Pline l'appele plustost espic purpuré que fleur, qui n'est recommandable sinon pour sa couleur, n'ayant comme nous auons dit aucune senteur, Il demande à estre souuent tondu, & tất plus il l'est tant mieux il reuient, & c'est chose merueilleuse que quand il n'y a plus aucunes fleurs, si on le trempe en eau il vient à reuiure, & en fait on des bouquets & chapeaux pour l'hyuer, pourtant les filles en plantent en pots de terre, & l'appele on en Grec Amaranthus pource qu'il ne se flestrit point. Les filles le font seicher au four à demi chaud & le gardẽt pour l'hyuer, comme dit est à faire des cha-

des chapeaux & bouquets. Philostrate escrit qu'on auoit accoustumé de couronner les sepultures de Passeuelours, & que les Thessaliens ont les premiers pratiqué cela au tombeau d'Achiles. Mais il suffit d'auoir dit ceci du Passeuelours, qu'encores qu'il ne soit conté entre les plantes odorantes, neantmoins à cause de la beauté de sa fleur a esté à bō droit mis en cest endroit.

Maniere de cultiuer la Sauge, Romarin, Sarriette, Ysope, & Fenoil auec leurs remedes,

CHAP. XX.

LA Sauge de iardin est si cogneuë, qu'il n'y a iardin auiourd'huy ou on ne la trouue. C'est vne plante longuette ayant plusieurs branches quarrees & blanches: ses fueilles sont longues, raboteuses, velues, blanchissantes, de forte senteur, mais non trop bonne. La fleur est purpuree en façon d'espic, crochuë cōme vn bec d'Aigle. Nous appelons la Sauge franche & petite Sauge celle qui a la fueille plus polie plus petite & moins herissee, celle qui est plus ridee & plus ferme & plus large cōme si elle estoit cultiuee, s'apele Sauge cōmune ou Sauge grāde on la seme aux iardins tāt de semen

ce quede brãches. Les iardiniers garnissent la Sauge auec cẽdre de lixiue & tesmoignẽt que elle en vient mieux. Elle demande lieu exposé au soleil, quoy qu'elle ne laisse de venir en lieu froid. Pourtant elle est viue & verde en hiuert, encores qu'on ne la couure point, & lors on s'en sert aux pottages, d'autant qu'õ n'a pas d'autres herbes.

LE ROMARIN, dont on fait par tout des bouquets & chapeaux, a la fueille petite, attachee en grand nombre à des verges gresles. Elle est longue, menue, pointue, au dedans verde, & au dessus blanchastre, & cannelee, sa fleur est cœleste, ayant vn odeur souẽf, sentant la raisine, ou l'encens en quelque sorte. C'est vn arbrisseau dont on se sert à faire ouurages, & parterres aux iardins, cõme aussi és bouquets, & chapeaux de fleurs, ainsi que nous auons dit. Il y en a en si grãde quantité au pays de Languedoc, qu'on n'y brusle presque point d'autre bois. Nous en garnissons les tables des iardins, de sorte que il n'y à animal qu'on ne figure de ceste plante, si le iardinier le sçait faire. Democrite en ses Georgiques Grecs, dit qu'il le faut arracher auec sa branche & racines, & en ceste façon l'enterrer. Ceste plante vient en toute sorte de terre, rendant vn si doux & souẽf odeur qu'elle fait reuenir l'esprit à ceux ausquels il deffaut.

LA

LA SARRIETTE vient en lieux aspres, & terre menue. C'est vne plante de la hauteur d'vn pied: branchue tout au long de sa tige. Elle a la senteur & saueur fort plaisante, ses petites fleurs par endroits tirent du purpuré sur le blanc, & est merueilleusement plaisāt aux Abeilles. Ægenete en fait de deux sortes, la sauuage qui a la mesme vertu que le Thim, & la franche qui n'est pas si forte, mais est plus plaisante & plus propre à mettre parmi les viandes. Pourtant elle est fort ordinaire és iardins, & s'en sert on pour donner goust aux viandes. La premiere sorte est plus propre és medecines, la seconde és viandes. Ie scay bien que Columelle dit que la Tymbre est autre chose que la Satureie & que celle qu'on appele Cunila est la mesme auec la Satureie, mais ie m'en raporte aux doctes.

L'YSOPE est vne plante ayant force branches hautes d'vn pied ayant les fueilles de Sarriette, les fleurs purpurees qui couurēt tout vn espic tout du long. Les Frāçois s'en seruent principalement aux sauces, & la meslent parmi les febues nouuelles bouillies ou frites. Elle demande terre qui ne soit pas ni grasse ni fumee, mais exposee au soleil. On la seme de semence & de branches, lesquelles ayans pris racine, viuent de telle sorte que ni l'hiuer ni la neige ne les peut faire mourir.

LE FENOIL est auiourd'huy fort co-

neu par les iardins: il est de l'espece des Ferules, & croist quelquesfois si haut qu'il surpasse la hauteur d'vn homme: sa tige a des neuds ayant de la moelle fongeuse. L'escorce par dehors est polie, toute la plante est odorante, ayant au haut vn mouchet rond, large, iaune, auquel sont comme des rayons mesurez au compas, ou la semence est pendante toute nue sans peau ni fueilles. Il aime lieu exposé au soleil & moyennement pierreux: sa racine est blanche, odorante, & propre à mãger. Les serpens ont fait renõmer ceste plãte car on dit que en ayant mãgé ils se despouillent de leur vieille peau, & se medecinent les yeux auec le ius de Fenoil qu'ils reçoyuent incisans & ouurans ladite tige: dont comme Pline escrit on a cogneu qu'elle aide à l'obscurité de la veuë.

On prend les fueilles verdes, & les met on dedans le four, puis on y met les pains & gasteaux dessus pour les cuire afin qu'ils en tirét la senteur. On en farcit aussi les poissons principalement marins, pour leur donner meilleur goust & leur faire passer la senteur de maree qui souuent est desplaisante aux delicats. Conrad Gesner, dit que le Fenoil deuiendra doux, si deschaussant la racine tout à l'entour, on la garnit d fient de beuf.

Maniere de cultiuer la Lauande, Mente, Thym, & Soulsi auec leurs remedes.

CHAP. XXI.

LA Lauande qu'õ appele Nard bastard est de deux sortes, l'vne croist plus haut, & rẽd plus grand odeur lequel nous appelons communément Aspic à cause qu'il est non moins plaisant que l'espic de Nard. L'autre n'est pas si grand & ne sent pas si fort ; lequel on appele Lauande, pource qu'on s'en sert és bains & lauemens qu'on fait à cause de sa bõne senteur. Aucuns pensent que la premiere espece est masle, & la seconde femelle. C'est vne plãte qui croist partant ayant la fueille espaisse, charnue & estroite, dont la couleur est pasle tirant sur le blanc. Elle a force espics qui ont la couleur de pourpre & en quelques endroits blanchissans. Elle aime les lieux exposez au soleil, & pierreux. Elle a si bonne senteur qu'elle n'est point moindre que d'aucune autre fleur auec laquelle elle est meslee ; Pourtant on la met parmi les abillemẽs & dans les coffres: iamais sa fueille ne tõbe. Les villageois ont de coustume de vendre l'Aspic par poignees, l'ayãt tenu vn peu au soleil. Auiourd'huy du long de l'esté on les crie dedãs Paris & par les rues

& les porte-on sur des asnes par tout le pays de Languedoc en a de deux sortes à merueilles, tant és champs, qu'és montagnes. Ceux se trompent manifestement qui prennent la Lauende pour le Nard Celtique, car c'est vne plante tout autre comme nous escrirons ailleurs.

LA MENTHE qu'aucuns appelét Romaine a la tige tirante sur le rouge, odoráte: le bout est lanugineux: la fueille est comme de Hysimbre, mais longue & molle, verde en Esté & iaunastre en Hyuer, odorante en toutes ses parties, sa fleur est purpuree, au bout de la tige ressemblant à vn espic. Elle se met bien à propos aupres des fontaines. Que si la semence d'auenture deffaut, il faudra prẽdre aux chãps de la Menthe sauuage, & la plãter la teste contre bas: car par ce moyẽ elle deuiẽdra franche. Ceste plante estant vne fois plãtee dure par plusieurs annees, & s'en sert on tant aux potages, que salades, & plusieurs autres saulces, à cause de sa bonne senteur. Il n'est pas bon de la toucher auec fer, comme nous auons enseigné ailleurs. Elle aime le lieu exposé au soleil mais qui ne soit pas gras ne fumé. On la plante ou de brãche ou de racine estant verde en Esté, & iaunissante en Hyuer. Galien dit qu'il y a deux sortes de Menthe, l'vne odorante, l'autre sans odeur, laquelle aucuns appelent Calamenthe autres

l'appe-

l'appelent Menthastre. Ceste-ci est sauuage: ceste là est franche qui se cultiue en telle sorte qu'elle se fait abondãte en humeur, lequel on dit estre propre pour inciter à Venus, qui est vne chose commune à toutes plantes qui ont abondance d'humeur à demi cuit, & flatueux. Ce qui seruira à respondre à la questiõ d'Aristote. Pourquoy l'on ne doit point mãger, ne semer de Menthe en temps de guerre: car ceux qui mangent beaucoup de ceste herbe sont enclins à Venus qui affoiblit le corps & hebete l'esprit. Parquoy Dioscoride a biẽ escrit que la Menthe esguillõne à Venus. Ce qui a esmeu les anciens de defendre aux gendarmes en temps de guerre de manger de la Menthe, car les plus vaillans deuiennent effeminez & debilitez par Venus. Quant à la Menthe sauuage, qu'auons appelé Pouilliot sauuage, ie n'en diray autre chose en cest endroit, sinõ ce que Pline escrit que la ladrerie se guairit en mangeant & appliquant dessus des fueilles d'icelle. Ce qu'il dit auoir esté trouué par experience du temps de Pompee le grand: vn certain s'en frottãt le visage sans y penser, mais cela appartient à nostre iardin medicinal.

QVANT AV THYM, quoy que il semble mieux conuenir à ceux qui pensent les Abeilles qu'à ceux qui cultiuẽt les iardins toutesfois i'ẽ escriray quelque chose ici pour

ce qu'on la cultiue ſoigneuſement és iardins pour s'en ſeruir, tant és viandes qu'és bouquets & chapeaux de fleurs. Il y en a de deux ſortes, l'vne eſt blanche ayãt ſa racine de bois naiſſant és colines qui auſsi eſt le plus excellent: l'autre eſt noire de fueille & de fleur, lequel Aetius à reprouué quant à le mettre par mi les viandes, car eſtant mangé il ſe putrefie aiſément, & engendre humeurs bilieux. Celuy qui eſt cõmun eſt de la hauteur d'enuiron neuf doigts ayant pluſieurs branches. Il a l'odeur fort ſouëf & a beaucoup de fueilles qui iamais ne tombent. Il a de petites fleurs blãchiſſantes en pourpre, & le ſommet reſſemble quaſi à des fourmis ployez en rond. Aucuns l'appelent Mariolaine d'Angleterre. Il viẽt mieux en terre deſliee & pierreuſe, pourtant il ne demãde pas lieu gras ne fumé, mais expoſé au ſoleil. Il vient de ſemence & de ſeu le fleur, ſi on la ſeme. Ceux qui nourriſſent les Abeilles, s'aſſeurent d'auoir quantité de miel quand ils le voyent florir abondãmẽt: car les fleurs ſont fort ſuyuies par les Abeilles, & auſsi la couleur & la ſenteur ſe cognoit au miel. Pourtant Vergile a dit que le miel odorant ſent le Thym. Il ne faut pas oublier ce qu'a eſcrit Theophraſte, c'eſt que la fleur du Thym ſe perd à la pluye.

LE SOVLSI que les apothicaires appelent Calendula n'eſt pas le Heliotropium grand

grand ou petit, comme ont estimé aucuns, non pas qu'il ne suyue le soleil comme nous dirons maintenant, mais pource que sa pelure est du tout contraire à l'Heliotrope. C'est vne plante qui a beaucoup de tiges de la hauteur de neuf doigts, la fueille lõguette, la fleur fort belle saffrancee, & nõ mal plaisante à sentir, pourtant on le met ordinairement aux bouquets. Il croist aux lieux cultiuez, & le met on aux saulses, & salades. La semence ressemble au Scorpion principalemẽt à l'endroit qu'elle est dedans sa couuerture. Quelques vns ont pensé que c'estoit le Scorpioides, mais sottemẽt à mon aduis veu que ses marques n'y respondent pas. Les herboristes l'appelent Calendulae, pource que l'õ le voit fleurir presques toutes les Calendes, c'est à dire tous les premiers iours des mois, ou comme aucuns disent ietter ses branches. Aucuns l'appelent l'horloge des villageois, pource qu'en se tournant il monstre les heures du matin, du mydi, & du soir. Les autres l'appelent l'espouse du soleil, & herbe solaire d'autant que ses fleurs suyuent le soleil allant d'Orient par le Mydi en Occident, & l'accõpaignent en se tournant auec luy tout notablement; de sorte que en quelque partie du ciel que le soleil soit, les fleurs du Soulsi s'y tournent; & mesmes en temps obscur, elles s'y adressent, comme si elles estoyẽt recreées

& faites vigoureuses par le souffle d'iceluy, tant elles aiment cest astre. La nuict comme si elles le regrettoyent, elles se serrent: à mydi elles se desployent de toutes parts, comme si elles vouloyent receuoir leur espoux entre leurs bras. Mais nous auons assez escrit de ces choses en nos secrets de nature & ailleurs.

La maniere de cultiuer les Oeillets, & la Mariolaine auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXII.

LES François appelét l'Oillet à cause qu'il a la figure d'vn œil, ou girofflee à cause de sa senteur. Elle est si plaisáte aux femmes, à cause de sa senteur & odeur, que peu se trouuent en ce pays qui ne les entretiennent és iardins, ou pots de terre mis aux fenestres. C'est la plus belle fleur qu'ō sçauroit dire, & a l'odeur de clous de girofle: mais beaucoup plus plaisante. Il y en a de rouges, autres sont cramoisis, d'autres sont blancs, autres sont marquetez de diuerses couleurs: tous ont vne petite graine longue & rondette, dentelee par le haut, dōt les fueilles sortent doucement frangees qui sont en quelques vns plus espaisses en autres

moins:

moins:mais crenelees de pl⁹ lõgue dẽtelette, lesquelles estãns espanouyes font vn rond en maniere de compas d'entelé au bout, du milieu sortẽt comme deux petits filets luysans. Aucuns estiment que les iardiniers ont mis des clous de girofle aux racines, ou auec vn poinson mis dedãs la plãte pour faire que les fleurs le sentent. Ainsi d'vne fleur qui ne sentoit pas beaucoup, ils en ont fait vne tres-odorãte par artifice des hõmes, qui tousiours sont curieux de nouueauté. En ce pays ici on le seme rarement de semence, mais les iardiniers arrachent de la racine plusieurs iettons au commencement du Printemps & de l'Autonne, & les mettent en pots de terre, seilles de bois, & autres vaisseaux pleins de terre biẽ fumee, & quand les gelees d'Hyuer viennent ils les mettent dessous la couuerture en lieu ou le froid ne les puisse endõmager: & quand l'air est clair & le soleil chaud ils les remettẽt à l'air au chaud. S'il pleut, ils les laissẽt vn peu mouiller & boire de l'eau de la pluye. Mais c'est merueille qu'vne si belle & plaisãte fleur a esté passee sous silence par les anciens, qui toutesfois n'est pas moins à priser que la Rose en beauté, diuersité, grandeur, & odeur: voire mesme qu'il semble combatre auec la Rose à qui emportera le pris des fleurs, estãt inferieure seulement en ce que la Rose fraische sent dauantage de loin, combien qu'elle

se flestrit tout au plus en vn iour, quand elle est cueillie, mais l'Oeillet tiẽt sa vigueur par quatre iours & dauantage. Aucuns ont quatre fueilles, autres cinq, autres en ont en grand nombre, comme la Rose. C'est chose estrange de ce que ie diray ici. Si lon prent des plantes d'Oeillets, Violettes, & autres sẽblables auec leurs racines & qu'õ les couure de pepins de raisins esquels il n'y ait point d'escorce meslee ou bien en fient de cheual, souuentesfois changé l'on aura de tresbelles fleurs mesmes au cœur d'hyuer ce qui pourra estre partiqué aux Fraises, Melons, & autres semblables. Mais il faut bien garder que le froid de dehors ne les offẽce. Car le plus souuent meurent elles de froid auec leur fruit: Hieromé Cardan l'a ainsi escrit, pourtant ie cesse de m'esbahir de ce dont ie m'esmerueil loye estant enfant voyãt les Oeillets ietter & fleurir durant l'hyuer és caues & lieux sousterrains, par la temperature tiede du lieu. Les iardiniers ont accoustumé de la biẽ couurir de litiere, & de paille pour la conseruer contre la gelee, neige, & gresle: car elle demande sur tout lieu exposé au soleil, & semble se resiouyr quand elle est à l'air. C'est chose digne de merueille, que ceste plante porte vne annee la fleur blanche, l'autre rouge, la troisieme marquetee, & qui est encore plus esmerueillable, i'ay veu vne mes-

me

me branche produire vne fleur blanche, rouge, & marquetee : ce qui doit estre rapporté ou au soin de le cultiuer, ou à la bonté de la terre qui a la vertu de faire ce changement. Combien que i'ay veu plusieurs faire cela en prenant de diuerses semences, d'Oeillets les mettant par art en vne crotte de cheure ou de brebis, ou bien en vne canne tendre, ou vn linge vsé : lesquelles choses ils couuroyent auec terre & fient : car ces semences là s'assemblent en vne racine, produisant des brãches, dõt les fleurs sont marquetees de diuerses sortes. Il ne faut pas oublier en ce lieu, que l'on fait de fort bon vinaigre auec la fleur d'Oeillets, coupant premierement le bout ou ongle d'icelle : pourueu que on les face tremper au soleil, en vn vaisseau de verre.

LA MARIOLAINE, qui semble estre vn mot latin comme si on disoit Maioraine, imposé à ceste plante, pource qu'on la seme & cultiue auec plus grand soin qu'aucune autre, ou bien pource qu'elle a plus grande senteur, & plus plaisante qu'aucun autre ayãt tousiours son fueillage verd. Elle est semee de deux sortes tant de semence que de branche : c'est vne plante qui est de lõgue vie & qui quelquesfois pour estre biẽ cultiuee deuient en arbre. Diocles medecin & toute la Sicile l'appele Amaracum, ce que l'Ægypte, & l'Asirie appele Sampsuchum. Ie

scay bien que les Poëtes & Orateurs, Dioſco-ride meſme, & Pline n'ont mis aucune diffe-rence entre ces deux mots, ſinõ que du nom, quoy que Galien & Æginete ſoyent d'autre opinion auec pluſieurs des modernes. Mais il appert par le teſmoignage des ſçauans que eux, & ceux qui les ſuyuent ont pris Amara-cum pour le Partheniõ, lequel Pline dit eſtre appelé Leucanthes & Amaracus, mais ceſte faute eſt ſi euidente qu'il n'eſt beſoin de la re futer: car la Mariolaine ou Sãpſucus eſt fort plaiſante pour ſa bonne ſenteur, & le Parthe nion ou Amaracus dont ils parlent eſt d'o-deur forte. Pourtant les femmes s'en ſeruent & le ſentent quand elles ſont preſſées de la matrice, dont auſsi elle eſt appelee vulgaire-ment Matricaria. Ie ne veux pas oublier ici que les rats eſpient les racines de Mariolaine comme s'ils y cerchoyent quelque remede ou aide.

Maniere de cultiuer les Marguerites & Pen-ſees, item la Flamme, auec leurs remedes & ſecrets.

CHAP. XXIII.



VOY que les deux plantes qui enſuyuent, & leurs fleurs ne puiſſent eſtre bonnement contees auec les odorantes: i'ẽ eſcriray neãtmoins en ce lieu ne

ne fust que d'autãt qu'elles se mettẽt ordinairement és bouquets & chapeaux, & que les tables des iardins en sont toutes garnies. Il y a trois sortes de Marguerites, la premiere est celle qui est aux iardins dont nous parlerons ici principalement, les deux autres naissent parmi les prez & les champs, desquelles il ne faut pas rien attendre en cest endroit, veu que ie traite des iardinages, & non des plantes champestres. La Marguerite donc est vne petite herbe qui a les fueilles longuettes, couchees à terre, tirantes en rond par le bout, & faites en façon de rouë, grossettes & dentelees vn peu tout à l'entour, du milieu desquelles il sort de petites tiges velues & ployables, qui au sommet ont tout le long de l'annee des fleurs de diuerses couleurs qui ne sentent rien, disposees en rond comme au compas, dont aucunes sont rouges, autres sont blanches, qui propremẽt sont appelees Marguerites, d'autres sõt marquetees de diuerses couleurs. Nos Bourbonnois les appelẽt toutes Pasquettes, d'autant à mon aduis qu'elles naissent enuiron pasques, ou bien qu'elles paissent les yeux de leur plaisante couleur.

LA PENSEE qu'aucuns appelent herbe de la trinité, est vne espece de Violette sans odeur. Elle a la fueille de Mercuriale dentelee à l'enuiron: sa tige est triangulaire, creuse au dedans, canelee vn peu, & par cer-

tains interualles a des neuds & des fueilles: d'entre lesquelles sortent de petites queuës, au haut desquelles sont attachees des Violettes de mesme faço que les Violettes de Mars car il n'y a que trois petites fleurs larges par le haut & violettes en haute couleur: deux autres lignes sont au bas iaunes & estroites, & cinq autres luysantes comme feu dont à mon aduis elle s'appele par les Grecs Phlogion ou Flamme. Elle sort au Printemps incontinent apres la Violette de Mars. On s'en sert aux bouquets comme nous auons dit, seulement à cause de sa couleur: car elle n'a point de senteur. Sa fleur dure long temps: car on en voit iusques en Autonne, & mesmes aux pays qui sont moyennement chauds quand il ne fait pas trop grand froid, on y en voit tout du long de l'hyuer.

IE vien à la troisieme plante, dõt la fleur est belle, & la racine fort odorante, c'est la Flamme qui est assez cogneue d'vn chacun. Elle a les fueilles comme le Glayeul, pourtãt on l'appele Glayeul, vray est qu'elles sont plus grosses, & plus larges. Elle a vne tige droite de demi pied de haut, de laquelle sortent des fleurs, qui sont tellemẽt iointes ensemble, qu'elles se recourbent l'vne dedans l'autre par les bords. Elles sont de diuerses couleurs, assauoir blancheastres, pallissantes, purpurees, & celestes: dont pource qu'elle res-

ressemble à l'arc du ciel on l'appele communément Iris, d'autant que par ses lignes diuersement collorees & courantes deça & dela, dedans sa fleur, semble vn arc au ciel lors qu'il commence: comme si nature s'efforçoit de faire vne herbe pour representer cest arc là. Elle a des racines noueuses, solides, & fort odorantes, lesquelles au commencement du Printemps on tire hors de terre, & met on en petites rouëlles, que l'on passe par vn fil lesquelles seichees en l'vmbre l'on pend ou met on en la lixiue, pour leur oster leur humidité, afin que les tignes ne les puissent accueillir, puis estant seichees on les enferme: car elles sont suiettes aux tignes non seulement estans seiches, mais mesmes lors qu'elles sont en terre. Aucuns les ayans ainsi preparees les enferment és armoires, pour faire sentir bon les habillemens & le linge.

Maniere de cultiuer l'Aluine & l'Auronne auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXIIII.



TOVT ainsi comme au theatre de ce monde nature mere de toutes choses, a meslé les choses plaisantes auec les tristes, & les douces auec les ame-

res:aufsi feray-ie en ceste description des iar dinages meslãt les choses plaisantes auec les mal plaisantes,& les douces auec les ameres, assauoir les plantes d'Aluine & d'Auronne, qui ne plaisent à personne à cause de leur sen teur & saueur malplaisante. Il y a trois sortes d'Aluine,l'vn qu'on appele vulgaire, en quel ques lieux simplement Aluine à cause qu'il est amer comme de l'Aloë. En Bourbonnois nous l'appelons du Fort à cause de sa forte senteur ou saueur. Galien estime que celuy qu'on appele Pontique est fort semblable à cestuy-ci:il est appelé Pontique à cause de la region de Ponte; ou les brebis s'en engraissent,&pourtãt Pline dit qu'elles n'ont point de fiel. Les anciens faisoyent mãger les fueilles de ceste herbe aux petits enfans les mettant en vne figue pour les tromper, ou leur en faisoyent boire la decoction mettant du miel sur les bords du vaisseau comme Lucrece a gentillement escrit par ces vers.

Comme le medecin qui met peine & effort
Donner Aluine amer aux enfans, tout le bord
Du vaisseau parauant il trempe de liqueur
Rousse & douce de miel.

L'autre sorte s'appele Heryphien ou Marin: de la semence duquel les medecins font mourir les vers du corps, pourtant ordinairement on l'appele semence contre les vers: en France on l'appele Barbotine & mort à

vers.

vers. La troisieme sorte est appelee Santonicum à cause du pays de Santonge : il est plus petit, & moins amer que pas vn des autres. On le plante auiourd'huy par tout és tables des iardins, mesmes on en prend les bouts pour mettre és salades, qui font vn grand biẽ à l'estomach & au foye.

Il y a de deux sortes d'Auronne l'vn masle l'autre femelle, tous deux sont amers comme l'Aluine, la femelle iette branches comme vn arbre, ainsi que dit Dioscoride, & pourtant beaucoup l'appelent Cypres qui a les fueilles blanchastres, coupé menu tout à l'entour des branches. Au haut il y a de petis grains iaunes cõme or : son odeur est mal plaisant, toutesfois, il a quelque chose de bon: sa saueur est amere. Le masle n'a pas les fueilles si blanchastres, & iette plus de branches. On l'appele Auronne en François, qui est vn mot fait du Latin Abrotonum en mãgeant les deux lettres du milieu. Aucuns l'appelent Garderobe pource qu'on le met ordinairement és armoires pour garentir les habillemens contre les tignes. L'vne, & l'autre plante est fort suiette au froid, & toutesfois la trop grande chaleur l'offence. Elle se prouigne soy mesme du bout de sa tige. Theophraste toutesfois escrit qu'elle se multiplie plustost par racine ou quelque branche arrachee que par semence, mais c'est chose digne

de meruelle qu'estant chaude elle craint ain si le froid ; & d'autre part ne peut endurer le chaud. Theophraste attribue la raison à la debilité, d'autant qu'elle ne peut resister ni à l'vn ni à l'autre.

Maniere de cultiuer le Frezier, Framboisier & Groselier auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXV.

IL falloit descrire le Frezier lors que nous parlions des fruits des iardins, mais pource que ie ne sçay comment nous l'auõs oublié il le faut mettre en cest endroit. Le Frezier donc est l'herbe qui porte les Frezes, dõt aussi elle a tiré son nom. Elle a trois fueilles qui sont couchees à terre sans aucune tige. Il sort beaucoup de petites queuës veluës de sa racine, dont aucunes sont couronnees d'vne fleur blanche, autres comme nous auons dit, ont trois fueilles dentelees à l'entour, & ayans force veines. Leur fruit est quasi comme celuy des petites meures tendre, rouge quand il est meur, & quelques fois tirant du blanc en pasle, plaisant au gouster & sentir. Il vient de soy-mesme és lieux vmbrageux, aimant l'vmbre des autres plantes. Quand il est cultiué és iar-

és iardins, il croiſt de telle ſorte que ſon fruit vient bien auſsi grand que les meures qui viennent aux ronces. Pourtant Seruius interprete de Vergile l'a appelé terreſtre. Les iardiniers par leur induſtrie font quelque fois changer les Frezes de rouges en blã ches.

LA FRAMBOISE que quelques vns eſtiment eſtre la Ronce du mont Ida, eſt vne petite plante, & baſſe, qui n'a point d'e ſpines du tout. Elle a vne petite meure rougeaſtre: elle a vne ſaueur franche, dont auſsi elle eſt appelee Framboiſe par les François, & eſt moult plaiſante au gouſt, pourtant quand nous voulons louer vn bon vin, nous diſons en commun langage qu'il ſent la Frã boiſe ou la Freze.

LE GROSELIER autant que ie puis coniecturer n'a point eſté cogneu des anciens, quoy qu'aucuns ont dit que c'eſtoit le Ramnus, autres le Berberis, mais ſans raiſon. C'eſt vne plante fort piquante, ſa fueille eſt preſque comme Perſil: elle a des grains blancs, & doux, quand ils ſont meurs: on ne voit autre choſe par les iardins: ſon fruit a vne petite aigreur plaiſante. Pourtãt pauures & riches en mangent à force. On en met ordinairement dans les paſtez, principalement au Printemps, quand il n'y a point encores de verius & eſt fort deſiré des fẽmes groſſes.

On estime que le mot de Groselle vient du mot latin Grossus, qui signifie vne sorte de Figue ronde à laquelle ce fruit ressemble qui estant meur deuient doux & s'en sert-on au dessert de table.

Il y a aux iardins vn autre arbrisseau qui n'a point du tout d'espines, ayant la fueille comme vne petite & ieune vigne. Il porte de petits raisins rouges, qui ont la saueur aigrette, ses grains despendent en façon de raisins, & sont bons à recouurer l'appetit, ainsi comme ceux de la grenade. Nous les appelons ordinairement Groselles rouges, ou d'outre mer. Aucuns estiment que les medecins Arabes l'appelét Ribes: on s'en sert aux iardins à faire ouurages de plaisir, principament à enuironner les quarreaux & tables des iardins.

FIN DV SECOND LIVRE.

***

LE TROISIEME LIVRE.

DE LA MANIERE DE CVLtiuer les iardins auec leurs remedes & secrets: par Antoine Mizault de Molusson, Medecin.

PREFACE.

Ie suis or' appelé à autre labourage,
Autre trauail me suit, & autre iardinage:
Car mainte sorte y a de plante iardiniere
Qu'on ne doit cultiuer d'vne seule maniere.

AV precedent liure nous auons tellement quellement, selon nostre portee depesché les herbes des iardins, les racines bonnes à manger, fruits des herbes auec les plantes & fleurs odorantes. Il reste que vsant de pareille methode & diligence nous poursuyuions les arbres fruictiers qui viennent aux iardins, dont il reuient vne grã de commodité à la vie humaine. Nous descrirons aussi leurs fruits tant ceux qui ont l'escorce tẽdre que ceux qui ont l'escorce dure.

C'est chose qu'auec la diuersité est de grã de peine : mais toutesfois digne d'estre leuë & cogneue, sinon pour l'amour de celuy qui en escrit, pour le moins à cause du plaisir qui vient de la contẽplatiõ de ceste partie, qui

est accompagnee du profit & grande commodité. Pour donc mettre la main à l'œuure comme l'on dit, premierement ie parleray en general de la maniere de cultiuer les arbres, du soin qu'il en faut prendre, & comment il les faut mediciner, le tout selon ma petite portee. Puis ie passeray à ce qui est propre particulierement à chacune espece.

Certains preceptes & remedes generaux des arbres de iardin.

CHAP. I.

CELVY quicõque il ait esté, qui a escrit que les laboureurs doiuent souhaiter les hyuers sereins, pour certain n'a pas fait ceste priere pour les arbres tãt de iardin & fruictiers que pour les autres, cõme dit Pline: car au cõtraire les arbres demãdent toutes d'vne voix que les neiges durent long tẽps. La cause en est que elles serrent & enferment comme l'ame de la terre qui s'esuauouit par exhalation, & la poussent vers la racine, mais elle les arrose petit à petit d'vn humeur nette & douce: car la neige comme l'õ dit n'est autre chose que l'escume de l'eau du ciel. Pourtant l'humeur qui en procede ne vient pas à lauer ou engouffrer tout d'vn coup mais au pris qu'il en est besoin elle viét goutte à goutte comme si l'on la tettoit de la mam-

la mammelle. Les neiges doncques & les froidures venantes en leurs temps sont fort bõnes pour les arbres & pluyes, comme nous monstrerons si Dieu plaist en vn autre opuscule des signes, causes & presages de cherté ou abondance de biens. Les neiges seruent beaucoup à fortifier les arbres & fruits, car par ce moyen ils germent fort bien. Quant aux eaux, celles qui viennent auant que les fruits ayent germé, elles sont bien commodes, item lors que les fruits sõt en l'arbre non incontinent apres la fleur, mais quand elles sont desia vn peu plus auancees. Celles qui maintiennent plus long tẽps leurs fruits & qui demandent plus longue nourriture reçoyuent profit des eaux tardiues : toutesfois chaque sorte d'arbre demãde l'eau en diuerse maniere: car aucunes se hastẽt plus en vn tẽps qu'en l'autre. Pourtant l'on voit qu'vne mesme pluye fera bien à certains arbres, qui fera mal à d'autres, cõme és poiriers ceux qui portent poires hyuernales, demandẽt la pluye en autre temps, & ceux qui apportent fruits hastifs en vn autre. Il y en a qui aiment mieux la pluye de nuit que celle de iour, d'autant que le soleil ne les saisit pas incontinent, mais quant à l'eau dõt il faut abreuuer les racines & les arbres & commẽt il les faut entretenir il faut ouyr ce que dit Vergile.

Granier beuueur ou coquilles enterre:

L'eau entredeux cherra, & par la terre
Vn air subtil passera doucement
Dont l'arbre aura de cœur accroissement.

Si les vents de midi soufflẽt par long tẽps les arbres viennent à estre lasches, & principalemẽt quand elles sont en fleur. Si la pluye viẽt incõtinẽt que la fleur est passee les fruits perissent du tout, de sorte que les Amãdriers & les Poiriers perdẽt du tout leurs fruits cõme dit le mesme Pline, si le ciel est nubileux & que le vent de midi souffle. Le mesme aduertit que quand on aura cueilli les fruits, il faut nettoyer l'arbre afin que toute superfluité estant retranchee, & tous les reiettons qui sortoyent du tronc, estans ostez, l'arbre en soit plus legere & s'en porte mieux, & si elle est ieune en soit plus droite. Que si elle est tẽdre il la faut manier doucement, car en la maniant rudement, on vient comme à l'engourdir. Quand à les disposer & planter il les faut mettre en laissant assez grande espace entre deux, afin qu'estans creuës, elles ayent moyẽ de s'estendre: car si on les met espaisse, on ne pourra rien planter au dessous, & elles ne porteront rien, sinon qu'on arrache celles d'entre deux. Quand on les voudra transplãter il faut soigneusement remarquer auant que de le faire, à quel vent elles visoyent afin qu'on les mette de mesme. Quoy faisãt, il faut mettre au fond de la fosse des fagots de sarmens

mens de la groſſeur du bras, de ſorte que les bouts apparoiſſent vn peu hors terre. Car on pourra aiſément les arracher en eſté auec tel moyen. Mais il ſera tresbon de faire la foſſe vn an au parauant que planter, afin que la terre ſe peſtriſſe bien à point par le ſoleil & par la pluye, & tienne toſt ce qu'on luy baillera. Que ſi tu veux faire la foſſe, & planter en vne meſme annee, il faut pour le moins foſſoyer deux mois au parauant, puis faudra y bruſler de l'eſtraim pour l'eſchauffer comme eſcrit Columelle, ſi la foſſe eſt plus large, & plus ouuerte, les fruits en viendront. Il la faudra ouurir en forme de four, de ſorte que le fond ſoit plus large que l'entree, afin que les racines s'eſpãdẽt plus au large, & qu'en hiuer il y entre moins de froid, & en eſté moins de vapeurs chaudes, à cauſe de la gueulle eſtroite. Et en general tu ordõneras les arbriſſeaux & arbres en telle ſorte, que la foible ne ſoit greuee par la forte, car elle ne pourroit eſtre pareille, ni en force ni en grãdeur: & ne croiſſẽt pas en eſgal eſpace de tẽps. I'adiouſteray ce que dit M. Varron, qu'il faut plãter les arbres à la ligne afin que de toutes parts le ſoleil & la lune les luiſẽt. Or ſe faut il ſoigneuſemẽt garder qu'apres les groſſes froidures ou tempeſtes de l'air, on ne taille, ou touche les arbres auec fer principalement les fruictiers. Ce qu'a fort bien declaré Iouian Ponta.

Il me ſouuient lors que ni art ni armes
N'i dol porter ne pouuoyent les alarmes
Du ciel contraire, alors bois cheuelus
Perirent morts, & roides deuenus
Par gelee aſpre, arbres de toute ſorte
Et tous iardins ſeicherent par la forte
Fureur de l'air, que la Bize Tartare
Auoit armé d'vn courage barbare
Les fleuues creux leurs cours accouſtumez
Ceſſerent lors, s'il aduient (ne permets
O Dieu) encor que ce malheur reuienne
De fer agu ou cognee n'aduienne
De retrancher les plantes aſſeichees,
Pluſtoſt de chaud & d'eau ſoyent tormentees,
Souuent l'hyuer & au printemps ſerain
Fay ce ſecours (& me croy) pas en vain
N'employeras à ce faire ta peine:
Mais tout ſoudain abondance certaine
De reiettons boutonnans tu auras
Au pied, ou bien au ſommet tu verras
La plante gaye en perles ſe changer
Et de rameaux fueillus.

Il ſe faut garder en outre, qu'vne arbre ne reçoyue le degout de l'autre quãd il fait vẽt, ſur tout ſi les arbres ſont de diuerſes ſortes. Item que les racines ne ſoyent deſcouuertes en Eſté du coſté du ſoleil, ou que le ſoleil ne les frappe, & que les faiſtes des arbres ne ſoyent maniez durement à la main, ou ſoyẽt broutees par les beſtes, & principalemẽt par les che-

les cheures: car cela les empesche de croistre puis apres nõmément si elles sont tendrettes mais il faut qu'en cest endroit nous parlions vn peu du moyen de les transplanter, & ce suyuant Columelle & Pline. Il faut marquer les arbres auec de la croye rouge, auant que les desplanter: afin que quand on les replantera, elles regardent les mesmes quartiers du ciel qu'elles faisoyẽt estant en leur pepiniere: autrement elles auront froid ou chaud aux parties qui seront tournees autremẽt que de coustume. Il faudra donc retenir le mesme quartier du ciel comme nous auons dit ci deuant, de maniere que celles qui estoyent à la bize estant tournees au midi ne se fendent au soleil, & celles qui regardoyent le midi estant tournees à la bize n'ayẽt froid, comme a escrit Marc Caton, & apres luy Vergile gẽtil maistre d'agriculture.

Mesme du ciel le quartier en l'escorce
On marque afin qu'en apres on s'efforce
Remettre ainsi qu'au parauant estoit
Chaque costé & celuy qui monstroit
Le dos au Pole, & celuy que le chaud
Austral batoit: O de combien il chaut
S'accoustumer en ieunesse.

Aucuns disent qu'il ne faut pas transplanter vn arbre ayant moins de deux ans, ni plus de trois, & sont d'opinion qu'il faut prendre garde que les racines ne se seichent, & que

du costé de la Bize ou mesmes de tout ce qui est entre la Bize iusques au leuant d'hyuer on ne fouisse point la terre autour des arbres quand le vent souffle, ou bien on n'expose point les racines à ces vẽts, car par ce moyẽ elles meurẽt sãs que les laboureurs en sachẽt la cause. Il sera bon ausi, que le plus qu'on pourra force terre se tienne aux racines de celle en laquelle ils estoyẽt plantez, & les lier tout à l'enuiron de gazon. Pourtant Caton commandoit de les transplanter en des corbeilles. Il les faudra arroser lors qu'il ne pleu ura pas, & que la chaleur sera grande, & longue : car par ce moyen elles produiront des fruits plus gros, & plus drus, & mieux nourris. Aucunes aimẽt à estre fouyes à l'entour, & deschaussees, autrement elles deuiennent steriles & s'abastardissent, Il y en a d'autres qui sont gastees par la mousse tant en lieux secs, qu'humides, & ne peuuent porter fruit ni mesme ramee qui soit belle, si on ne la racle & arrache. Pourtant il les faut soigneusement emousser, si quelque chose particuliere ne l'empesche. Il reste maintenant à escrire des maux & fascheries qui viẽnẽt aux arbres.

Les maladies, fascheries, & empeschemens des arbres & plantes des iardins.

CHAP.

CHAP. II.

LES arbres comme les autres plantes ſont malades, empeſchees, & trauaillees en diuerſes ſortes. Quelques vnes meſmes dés lors qu'on les ſeme, autres quand elles iettent & germēt, pluſieurs quād elles ſont en fleur, aucunes quand elles ſont preſtes à eſclorre le fruit, quand elles l'eſcloſent & le nourriſſent, ou autrement, comme nous dirons ci apres, & ce par bruſlure, rouille, bruine, brouillards, greſle, pluye, froid, vēt ignorāce du laboureur, par la faute de la terre, chaleur, bleſſeure, rongement, crudité, graiſſe, maigreur, plenitude, peſte, vermine, ſeichereſſe, & autres pluſieurs ſortes. Pourtant les arbres & plantes, ſoyent franches, ſoyent ſauuages, ſont ſubiettes à beaucoup de maux, maladies, & incōmoditez. Les principales ſont la bruſlure, & la rouille, dont nous auons parlé à la fin de noſtre premier liure, & en traiterons plus au long en noſtre liuret des cauſes & ſignes de ſterilité & abōdance de fruits. Les plantes ſont venimeuſes les vnes plus, les autres moins, comme les oyſeaux meſme ont accouſtumé d'eſſayer au ſō de l'eſcorce qui eſt creuſe & pourrie. Il y en a qui ſont endommagez par toutes les ſortes de vers, comme les corps des enfans, & des

grands dont quelque fois aduient qu'ils ne prennent point de nourriture, mais deuiennent secs & morts. Aucunes sont malades de plenitude qui est accompaignee souuent de crudité, pour l'abondance de l'hyuer violent. Quelques fois elles ont comme vne famine pour le deffaut & peu d'humeur. Itẽ elles sõt malades de graisse cõme les animaux, quãd elles sõt trop nourries: quelquesfois elles sont seiches & maigres, pour le peu d'humeur ou pour la mauuaise qualité d'iceluy, ouquãd l'escorce est si maigre qu'elle se serre tellemẽt que les parties vitalles des arbres sõt serrees plus qu'il ne faudroit. A d'autres aduiennent des playes, contusions, rompures, denouëmens, foiblesses de parties, qui ont mesmes noms que les maladies qui viennent aux hommes. Pourtant, nous disons que le corps des arbres & herbes sont rompues, & les yeux des germes bruslez, & plusieurs autres semblables. Il y en a qui sont malades du clou ou furõcle, qui aduiẽt d'vn humeur bruslé ou espaissi, & tourné en pierre cõme sont les neuds & cors qui viennent aux corps des hommes, & des animaux. La gale est vne maladie qui vient à toute sorte d'arbres &s'ẽgendre coustumierement par les petites rosees & brouillards qui viennent apres le leuer des Pleiades, qui est enuiron la mi-Auril.

Aucunes ont particulierement la tigne: mais

mais tout ainsi cõme aux hommes, les bouts des nerfs sont ordinairement douloureux ainsi aussi aux arbres, car la force de la maladie se iette vers le pied, c'est à dire la racine, ou bien aux iointures, c'est à dire aux branches du haut, qui sortent de tout le corps. Il y a quelques sortes de maladies particulieres à certains arbres, comme la peste ou certaine contagion qui s'estend entre certaine sorte d'arbres, tout ainsi comme quelque fois entre certains animaux. Pourtãt tantost les poiriers, tantost les pommiers, maintenant les cerisiers, maintenãt les noyers, quelques fois les pruniers, vn autre les peschiers ou Amandiers seuls, entre toutes les autres arbres se trouuent malades, tourmẽtez & languissans. La goutte leur est vne grieue & pernicieuse maladie aussi bien comme aux vignes qui aduient, quand les iettons sont arrachez par la tempeste & coupez comme dit Theophraste en haut, ou bien quand elles sont blessees par l'ignorance du laboureur: toutes lesquelles incommoditez se sentent aux iointures, dont aussi est appelé le mal des iointures ou goutte. Elles sont malades & languissantes quelque fois par la faute du laboureur, quãd elles ont receu quelque coup outrageux, ou qu'elles sont coupees en temps mal propre, ou qu'elles sont esbranchees mal à propos, ou quand le iardinier ou laboureur mal

aduiſé, eſlargit les racines, & eſcorces de bois. Afin que ie ne die rien de la contuſion que quelque fois aduient par inſtrument rebouché ou mal propre : ioint l'ignorance & outrecuidance : dont aduient que elles portent plus malaiſément le chaud, & le froid, car toute la moleſte qui peut venir de dehors, ſe renge aiſément vers la bleſſeure. Le pire de tout eſt quād la greſle frappe l'arbre lors qu'il ſe desfleure ou que la pluye le ſaiſit ou quelque grand vent ſouffle, ou quelque froid, brouillard, ou bruine deſcend. Et eſt à noter que la bruine eſt la pire de toute, car quād elle eſt vne fois tombee & empriſe, elle tient obſtinément, comme nous auons dit ailleurs. La foibleſſe fait que les arbres ſont ſouuent ſteriles encores qu'elles ne meurent pas, ne plus ne moins, que ſi on leur oſtoit le feſte ou le germe, car les arbres deuiennent ſteriles par ce moyen encores qu'elles ne meurent pas. Quelque fois les fruits ſeulement ſont malades, quoy que l'arbre ſoit ſaine & ſauue, principalement ſi en temps neceſſaire & opportun les pluyes, chaleurs moderees, ou bons vents ont defailli, ou que les chaleurs, ſoyēt venues en temps non deu, car par ce moyen les fruits tōbent ou fleſtriſſent ou s'empirent. Il y a vn mal commun aux arbres & aux vignes appelé l'areigne quand le fruit tendret eſt enuelopé & conſumé cōme d'vne

dra d'vne toile. Il y a certainsvers qui tourmẽtent quelques especes d'arbres, & semblent s'engendrer d'vn humeur doux contenu sous l'escorce. Ie laisse ici de propos deliberé les hãnetons, les vers, pulces sauuages, fourmis, cantharides, limaces, & autres petites bestelettes qui ont accoustumé de tondre, ronger peler, & brouter l'arbre ou la plante, & par ce moyẽ comme dit Theophraste, la laissent laide à voir, & comme si elle estoit mourãte. Ceste meschante race d'animaux s'engendre ordinairement d'humeur lent & tiede. On estime que la poix, l'huyle, & la graisse sõt ennemies des arbres nouuelles & plantes, & en general toutes meurent quand on leur oste l'escorce tout à l'entour excepté l'arbre du liege, & l'audrachue, pourueu qu'on ne blesse point le corps de l'arbre ou qu'on ne l'incise pas profond. Le pareil aduient en plusieurs quand on les esaiste car cela les fait mourir ou seicher. Item quand elles sont rongees, leichees, ou broutees par certains animaux, car comme nous dirõs en son lieu, Marc Varro dit que si vne cheure leiche vn oliuier il deuiendra sterile. Aucunes en meurent, autres s'en empirent. I'adiousteray que la pluspart des arbres se trouuent mal, quand l'on fend la plante, ou le tronc, & quelque fois en meurent, excepté le pommier, le figuier, & le grenadier : cest chose asseuree que toutes arbres

& plantes meurent quand on leur coupe la racine; elles sont aussi quelque fois malades par trop serrer, & comme dit Pline, rauit la nourriture, dont en fin elles viennent à defaillir. Ainsi le lierre liant & estranglant tue l'arbre à laquelle il s'attache, & n'y sert de riẽ ni le Guy, ni le Cytise, ni l'arbrisseau que les Grecs appelẽt Halimon à cause qu'il est salé. Aucunes offensent, & reciproquement sont offensees par le voisinage & meslage de leur suc, cõme le Laurier & le Reffort offensent la vigne. Pour le dernier le nitre, l'alun, l'eau chaude, l'eau marine, les febues, & le fauats & plusieurs autres choses que nous auons descrites au liure precedent, & que nous escrirons, font mourir les arbres & herbes. Il reste que nous rapportions quelques remedes certains, secours & preseruatifs pour garentir les arbres desdites maladies & empeschemens, sinon en tout, au moins pour la plus grãd partie, lesquels remedes ont esté escrits & remarquez par les anciens, & cogneus & approuuez par nous & par nos amis pour la plus grand part.

Certains remedes & secrets vniuersels des arbres des iardins malades ou autrement trauaillez.

CHAP.

CHAP. III.

DIDIMVS escrit en ses pandectes Grecques de l'agriculture, que si quelque arbre est malade il faut verser à l'entour de sa racine de la lie d'huyle meslee esgalemẽt auec de l'eau. Pline dit que le souuerain preseruatif c'est de la lie de vin, ou la decoction de lupin versee autour, ou bien le lupin mesme planté à l'enuiron de la racine. Si elle est maigre & languissante elle se remettra en meilleur point en arrosant les racines deschaussees à l'entour, & mesmes le trõc auec vieille vrine d'homme ou bien pissat de bestes. L'arbre sera garentie de toutes maladies & corruptions qui luy pourroyent aduenir si l'on arrose sa racine de fiel de beuf ou de toureau, ou bien si l'on met tout à l'entour des pailles de febues & autres legumes, & bale de froment & que l'on rechausse lesdites racines auec terre. Si durant les iours caniculaires la chaleur tourmente les arbres & qu'elles soyent en danger de seicher, fay que l'on mette à la racine trois verres d'eau pris en trois diuerses fontaines, & ce apres le soleil couché: de sorte que ce ne soit pas à la veuë de la lune. Ou bien prens l'herbe symphoniaque, laquelle cõme dit Appulee n'est autre chose que le hyoscyame, & tors là à l'ẽ-

tour du tronc de l'arbre,en mode de chappe let ou bien fais aupres du tronc vn lict de ce ste herbe là. Si l'arbre est seichee & comme phthisique tu la verras reuiure en l'oignant comme escrit Democrite en ses memoires de l'agriculture esquels aussi il aduertit que l'arbre ne sera agassee des oyseaux si on y pend vne poignee d'Aulx,ou si elle a esté esmondee auec vne serpe qui ait esté frottee auec des Aulx.Si elle porte beaucoup de fleur & point de fruits, il faudra prẽdre vn pau de chesne ou de fau,& le fourrer dedans le trou des racines,&le couurir de terre car elle portera fruit, comme si elle auoit esté couuerte du masle.les pailles de febues y seruiront aussi estans mises à l'entour du tronc & des racines cõme a escrit Zoroastre en ses preceptes d'agriculture, esquels il ameine ie ne sçay quelles choses superstitieuses & dignes d'estres moquees plustost qu'ensuyuies.Columelle commande que l'on perce l'arbre auec vne tariere &que l'on mette dans le trou vne rouëlle verte d'oliuier sauuage, car l'arbre comme estant couuerte du masle & ayãt receu la semence fertile deuiendra fructeuse.Marc Cato est d'aduis que l'on mesle de la lie d'huyle auec esgale portion d'eau, & que puis apres on la verse à l'entour de l'arbre: si l'arbre est grãd ce sera assez d'ẽ verser la quãtité d'vne amphore, si elle est petite il en faudra

dra verser autant que de raison. Si les arbres mesmes portent fruit, ils en deuiendront meilleurs par ce message. Afriquain renômé entre les Grecs qui ont escrit de l'agricultu re frottoit les troncs des arbres auec pourpié Tithymale bien broyé, afin qu'elles creussêt & fussent plus fertiles. Il y adioustoit quelquesfois du fient de pigeon: que si elles ne peuuent retenir leur fruit mais le perdêt, Sotion autheur Grec dit qu'il faut prendre de l'yuroye arrachee auec ses racines, & en faire vn chapeau, dont on enuironnera le tronc de l'arbre ou on prendra des cancres de mer qu'on appele Squaranchons, & les liera on à l'entour du tronc, ou bien on fera à l'entour d'iceluy vn cercle de plomb. Item il dit qu'il faut deschausser la racine & la percer & mettre dans le trou vn coin de cornailler, puis y emmonceler la terre. Aucuns fendent quelques racines plus grandes & plus grosses, & mettent en la fente vn morceau de caillou, puis la lient, & y emmoncelent de la terre à l'entour & la couurent. Palladius oingt l'arbre auec terre rouge, ou lie d'huyle qui ne soit point salee, y meslant de l'eau, ou bien il y pend vn cancre de riuiere auec vne brâche de rue, ou vne poignee de lupins. Voila les remedes marquez par les anciens pour remedier aux arbres desquelles les fruits coulent: que si les fleurs aussi coulent ou les fueilles,

on y remediera ainsi, suyuant les preceptes des Quintilles Grecs: on deschaussera les racines, puis on prendra des pailles de febues trempees en eau & les mettra on à l'entour de l'arbre en grand quantité si elle est grande & si elle est petite ou moindre: & par ce moyen on la guerira de la coulure. Si l'arbre est tourmentee par les vers on l'en defendra, suyuant l'aduis de Florentin, prenant la terre qu'on appele sellee, & de l'origan, le tout broyé auec de l'eau, dont on arrosera les racines: ou bien il faudra planter à l'entour vne squille ou oignō marin. Que si l'on fiche à l'entour de l'arbre des paux de pin, les vers seicheront & couleront. Si pareillement on destrempe du fient de porc auec du vin, & qu'on en frotte l'arbre elle sera garentie des vers, comme dit Didimus en ses Georgiques pourueu que cela se face souuent. Le fient de pigeon fera le mesme, estant mis à l'entour des racines denuees: item le fiel de toureau versé souuent: cela empeschera aussi que l'arbre ne vieillisse pas si tost, & n'engendre pas si tost des vers. Palladius y verse trois iours durant de la lie de vin vieil. Nous auōs au premier liure largement declaré les remedes contre les fourmis des arbres, les hannetons, mousches, & autres bestelettes, tu y auras recours quand tu en auras besoin. Il reste que ie despesche le reste à part, & chacun en son ordre.

Maniere

Maniere de cultiuer le Pommier auec ses remedes & secrets.

CHAP. IIII.

LE Pōmier est cogneu de tous, il demande la terre grasse & drue, qui ait de l'humeur plus de nature que d'arrosement cō me dit Pallade, combien que si il est areneux ou argilleux l'arrosement luy seruira. Il peut aussi venir en terre maigre & seiche, mais les pommes seront vermineuses & subiettes à tomber d'elles mesmes. Il vient aussi en terre froide & humide pourueu que l'air soit moyennement chaud. Il ne demāde pas seulemēt le fient de brebis, mais le reçoit volontiers, encores qu'on y mesle des cēdres Il demande d'estre esbranché, afin que les branches seiches & mal nees soyent ostees: quoy que d'autre part il ne soit pas de lōgue vie, mais cōme il meurt bien tost aussi croist il bien tost, & d'autant plus le pommier est vieil, d'autāt porte-il pire fruit, & moindre, & plus vermineux. Durant la seicheresse il doit estre arrosé au soir tous les iours. Pourtant Marc Varro en ses liures de l'agriculture dit que cest arbre & son fruit sont nommez du nom potus c'est à dire bruuage, pour ce qu'elle demande fort à boire.

Quelque fois elle eſt atteinte de bruſlure principalement és lieux ou le vent ne ſouffle point:mais ſur tout elle eſt ſubiette aux vers deſquels pourtant on la garentira, ſi on met à l'entour de l'oignon marin comme nous auons dit au precedent chapitre, mais s'ils y viennent d'engeance, on les eſtouffera auec fiel de beuf ou fient de pourceau, meſlé auec vrine d'homme & verſé ſur les racines comme a ſoigneuſement remarqué Anatolius Grec, deuant Pallade: & non ſans cauſe à mõ iugemẽt, car ceſte arbre ſe refait merueilleuſement auec l'vrine, & eſt choſe aſſeurée que en eſtant ſouuent arroſee auec l'vrine, elle s'en porte mieux. Mais ſi les vers pourſuyuẽt à endommager l'arbre, faudra percer & dechiqueter l'eſcorce auec vn clou ou vn burin d'airein comme dit Pallade tant que les vers eſtans atteints de la pointe tombent en bas, mais il faudra emplaſtrer le lieu qui aura eſté nauré auec fient de beuf. Or ſi les petites plã tes de põmiers quelques frãches qu'elles puiſſent eſtre ſont miſes en terre auec fiel de taureau, de ſorte que leur bout ſe monſtre ſeulement au deſſus de la terre elles ſerõt du tout garenties des vers auec les fruits qui en naiſtront ainſi comme dit Anatolius, lequel auſſi garentit toutes les maladies des pommiers auec fient d'aſne trempé en eau & mis à la racine par ſix iours au ſoleil couchant, & cela

eſtant

estant continué & pratiqué par interuales tant que le ietton sorte. Si tu veux qu'elle ap porte beaucoup de fruit, pren la bouche d'vn tuyau de plomb & la coupe en façon d'aneau puis mets la autour du tronc de la profondeur d'vn pied en terre, & lors que les pommes commenceront à croistre ou l'arbre à fleurir oste cest aneau, & fais cela tous les ans afin que l'arbre soit fertile.

Or pource que il aduient souuent aux pōmiers cōme aux autres arbres qui sont chargez par trop de leur fruit, de sorte que leurs branches courbees s'en rompent comme dit Ouide.

Voi du faix de son fruit grosse branche courbee
Si que l'arbre ne peut soustenir sa portee.

Il faudra soustenir ce faix auec fourches comme le mesme Ouide a dit, parlant de la noix.

Le fruit eust offensé sa mere, si la charge
Portee n'eust esté d'vne forchue parche.

Africain Grec en ses Georgiques a escrit la maniere par laquelle la pomme ou quelque autre fruit d'escorce tendre pendant encores en l'arbre, aura l'image empreinte soit d'homme ou de beste, ou d'autre chose qu'ō voudra. Pren dit-il du plastre ou terre à potier telle que tu voudras & en couure l'image que tu voudras engrauer & la coupe en deux

parties si dextrement qu'elles se puissent de rechef bien proprement conioindre & assembler, puis fais la cuire en la fournaise ou l'on cuit les pots & quand la pomme sera venue à moitié de son accroissement, enferme la en ceste forme & la lie bien fort afin que ces formes faites de terre ne s'entr'ouurent lors que le fruit qui en est enuelopé croistra, qui ayant rempli toute la capacité desdites formes representera les mesmes figures d'animaux qui y seront empreintes, & ceci a lieu non seulemẽt aux Pommes, mais aux Coins, Pesches, Citrõs Grenades, Orãges, Limõs & autres sortes. Ce que ie veux estre dit ici vne fois afin que cependant que ie discourray les autres especes de fruits, ie ne sois cõtraint de redire vne mesme chose ennuyeusemẽt: mais il faut laisser ausdits vaisseaux & formes susdites de petits trous pour receuoir l'air, & de mettre dehors autrement la pourriture s'en ensuyuroit biẽ tost quoy que disent aucuns.

Si tu veux que les pommes deuiennẽt douces verse autour des racines du fient de cheure, destrempé en vrine d'homme auec lie de vin vieil. Si tu en veux auoir qui ne se pourrissent point, il faut oindre le trõc de l'arbre auec le fiel d'vn Lesard verd, ce qui seruira mesme de tresexcellẽt remede contre les formis. Si les pommes ne peuuẽt arrester en l'arbre on les retiendra en fichant vne pierre en la ra-

la racine fendue. Si elles chargent leurs rameaux trop espais, de sorte qu'elles soyent en danger d'estre rompues, Il faudra cueillir par ci & par là celles qui sembleront estre gastees afin que les bonnes ayans plus d'alimẽs croissent d'autant plus. Lors que la nourriture ne leur sera point ostee par les mauuaises, ou bien comme nous auons dit, il faudra aider à l'arbre auec fourches. Si elle craint la pluye, il la faudra planter au soleil leuant cõme dit Pline afin que le soleil consume incõtinent & seiche les pluyes.

Si du gros fruit auoir tu as soin d'auanture
Et en remplir ta main eslargie, pren cure
D'esloüer des rameaux la race là croissant,
Si que d'entre beaucoup bien peu tu sois laissant
Le lieu sera plus grãd & bien plus remarquable
Ce qui reste sera & du suc desirable.
On verra s'esiouyr largement l'heritier
De l'humeur fraternel que seul seigneurier
Dans le vuide palais tu verras.

Ce que par ci apres tu pourras accommoder auec discretiõ aux autres sortes de fruits tant ayans l'escorce mole qu'ayans l'escorce dure afin que ie ne redie point tant de fois vne chose. Si tu veux que les pommes viennẽt rouges, il faut abreuuer à foison l'arbre d'vrine d'homme cõme escrit Berythius. Aucuns plantent des roses rouges sous le pommier tout à l'entour, & disent que par ce moyen

elles deuiendront rouges. Autres fichent des pots de terre & y attachent à l'enuiron les branches de l'arbre qui sont courbees sans estre rompues & les y lient, & aupres d'iceux emplissent d'eau des vaisseaux & petites fosses faites à l'entour s'efforçant que les rayõs du soleil tombant sur ladite eau au temps de mydi esleue vne vapeur chaude laquelle resaillant par refraction contre lesdits fruits, les fait deuenir rouges par ceste chaleur. Or sans aucun artifice ceste couleur a accoustumé de venir és parties qui sont droites visantes au soleil, & qui le reçoyuent la pluspart du iour. Aucunes sortes de pommes ont naturellement la couleur rouge comme sang, d'autant qu'elles ont esté de leur origine entez sur vn meurier. Il ne faut rien attendre en cest endroit touchant le nom des pommiers qui est diuers & variable selon les nations, & selon qu'elles sont diuersement entees. Toutes sortes de pommes mõstrent qu'elles sont meures quand leurs pepins sont noirs & les doit on cueillir enuiron l'equinoxe d'Automne selon l'air, la terre, & la nature de chacun arbre: non point toutesfois auãt le quinzieme de la lune comme dit pline: & faut faire cela dextrement afin qu'elles ne soyent offencees par contusion ou entameure. Il faut aussi separer celles qui tombent d'elles mesmes & celles qui se pourrissent & les vermineuses

neuſes d'auec celles qui ſont bonnes & de duree, Elles ſe gardent fort bien ſur des ais qui ne reçoyuent ni fumee ni mauuaiſe ſenteur, mais ſoyent en vn lieu froid qui ait les feneſtres ouuertes vers le Septentrion, principalement quand le iour eſt ſerain. Il faudra toutesfois empeſcher que les vents de mydi ne soufflent, car ils font beaucoup plus de mal aux fruits que ne fait la Bize: car c'eſt choſe aſſuree qu'ils fõt rider toutes ſortes de fruits. On les garde en outre en lieu froid & ſec, miſes ſur de la paille comme dit Varro. Pourtãt ceux qui ont des greniers à fruits doiuent aduiſer que les feneſtres viſent vers la Bize, & que le vent y paſſe. Pline veut que l'on enuelope chaque põme en fueille de figuier: horsmis celles qui tombent d'elles meſmes, & qui ſont gaſtees puis qu'on les ſerre en paniers d'oſier ou qu'on les enduiſe auec terre à potier. Apulee Grec, item Columelle, Pline, Pallade & autres maiſtres d'agriculture ont eſcrit beaucoup de choſes à ce propos: deſquels nous auons tiré volontiers ce qui s'enſuit. Il y en a beaucoup qui gardent les pommes ſans qu'elles s'endommagent en vn pot de terre enduites fraiſchement auec cire & bien eſtoupees. Autres empaſtẽt les pommes en terre à potier ou croye, laquelle ils font ſeicher en crouſte puis la ſerrent. Aucuns les gardent en leur entier & ſans aucun dõmage

par vn long temps les mettans sous fueilles de noyer qui ne soyent pas tombees d'elles mesmes, dont aduient qu'elles en reçoyuent meilleur odeur & couleur, ce qui aduiendra si on les enuelope des fueilles de noyer, puis on les couure de branches fueilluës de noyer. Aucuns mettent chasque pomme en son escrin, autres les arrengent sur des ais, mettãs de la paille dessous, & les couurent d'estrain par le dessus, & les arrengent en telle sorte que les bouts ayent quelque endroit pour receuoir esgalement l'air. Pallade les serre en lieux obscurs esquels il n'y ait point de vent: faisant premierement vne couche d'estrain sur vne claye & les separe par monceaux. On les garde aussi en les enuelopant chacune à part en fueilles d'agnus castus & enduites de terre ou argille blanche sechee au soleil tant qu'elles facent vne crouste, car elles durent en ceste façon, en la sorte qu'on les a serrees. Autrement on les met en paniers & cisles d'osiers, & les garnit on de bourre nette. Aucuns ne font autre chose, que enduire les queuës des pommes auec terre à potier. Autres trempent des pots de terre en vn puits ou cisterne lesquels estans bien verniffez & bien clos ils mettent les pommes. Quelques vns trempent la queuë en poix bouillante, & les mettent par ordre sus vn ais.

Les pommes d'hyuer se gardent parmi les semen-

ſemences principalement d'orge comme les raiſins, on les garde auſsi fort bien en ceſte ſorte. Pren vn pot de terre non verniſſé & percé au fond, & le rempli iuſques au col de pommes bonnes, & entieres cueillies à la main, & bouſche ſoigneuſemẽt leſdits trous auec du houls ou autre choſe, puis les pens en quelque arbre que tu voudras puis les laiſſe là tout du long de l'hyuer:tu les trouueras telles comme tu les y as miſes. Ce qu'Apulee Grec dit auoir apris par certaine experience lequel auſsi dit qu'elles ſe gardent longtẽps, eſtant trempees en vaiſſeaux de vin doux eſtans fermes & pourueu qu'elles ne touchẽt à la lie, qui eſt vn moyen miraculeux de conſeruer le vin en ſa bõté. Mais nous monſtrerons en ſon lieu que ceci appartient proprement aux coins comme pluſieurs autres choſes eſcrites ici. On les garde auſsi en pots de terre, baignãtes en vn vaiſſeau de vin: pourueu que le tonneau ſoit bien bouché. Elles ne pourriront pas ſi on les frotte par la teſte auec l'herbe verde de Satyrion. Pallade Neapolitain dit que les põmes rondes ſe peuuẽt garder toute l'ãnee ſãs autre peine. pluſieurs eſpandent parmi les pommes de la poudre de bois ſcié de peuple ou de ſapin, les põmes eſtans miſes en ceſte ſorte que la queuë ſoit en bas & la teſte en haut: & qu'on n'y touche point, ſinon quãd il ſera beſoin: mais en ge-

neral il me ſemble que ceci peut eſtre dit aſ-ſauoir que toute ſorte de fruits qui a leſcorce molle peut eſtre gardé en miel. Pourtant attendu que cela eſt bien bon, ſouuentesfois pour les malades ie conſeille que lon en garde quelque peu en miel, mais ſeparees chacune ſelon ſa ſorte, car ſi on les meſle, vne ſorte corrõpra l'autre. Il y a d'autres ſecrets pour garder les fruits que nous declarerons, parlans des Coins & des Poires, item des Grenades, Citrons & autres, attendans quoy il ne ſera hors de propos d'aduertir de ce que Plutarque dit que les beſtes à charge ſont tellement trauaillees en portant des Pommes, que quoy que la charge n'en ſoit pas grande ils y ſuccombent neantmoins & defaillent en ſuant, ce qui aduient comme Apulee Latin penſe à cauſe de la ſeule ſenteur qui les offence en telle ſorte que le cœur leur defaut. Or l'experience fera foy s'il faut pluſtoſt entendre ceci des coins qui ſentẽt fort que des pommes. Le remede tout preſt eſt de leur dõner du pain, lequel eſtant mangé les fait incontinent reuenir comme dit Pline. Ce danger n'aduiendra ſi on leur en baille quelques vnes au parauant à manger, à regarder, & à ſentir. Lon fait de bon verius des pommes ſauuages auant quelles ſoyẽt meures les preſſant auec la meule. On en fait auſsi du vinaigre en ceſte façon. On garde par trois iours les pom-

les Pommes mises en vn monceau, puis les met on en vn tonneau y mettant de l'eau de fontaine ou de pluye, & laisse on le vaisseau couuert par trente iours, & au pris que l'on oste de ce vinaigre autant remet on d'eau pour le refaire. Plusieurs aussi ont de coustume de faire du vin de Pommes franches lequel ils appelent Pommé. Ils pressent les Pômes au pressoir & auec meules, & en font sortir le ius. On en fait mesme de la despence prenant le marc des Pommes & le mettant tremper en eau qui sert beaucoup aux villageois pour les desalterer durât la moisson & fenaison, dôt on ne se doit esbahir car côme dit Pline, les Pommes & Poires ont la proprieté du vin, & les Medecins les defendent aux malades de mesme façon que le vin. On les cuit en eau & en vin & seruẽt de potage. Auant que de finir ce propos ie ne veux pas oublier, que plusieurs esprouuẽt s'il y a de l'eau meslee dedans le vin, mettant vne Pomme ou Poire sauuage dedâs le vaisseau, car si elle nage dessus c'est signe que le vin est pur mais si elle va au fond c'est signe qu'il y a de l'eau mais il falloit remettre ceci à nos secrets des vins.

Maniere de cultiuer le Poirier auec ses remedes & secrets.

CHAP. V.



E Poirier aime les lieux froids humides & fertiles, comme escrit Diophanes docteur d'agriculture renommé entre les Grecs. Il aime aussi les lieux plains esquels il vient plus dru. Pallade luy asigne vne terre telle que celle qui est propre aux vignes: assauoir drue & non empeschee. Cest arbre vient de semence, de plante, & d'ente. En quoy toutesfois il y a diuersité comme le mesme Palladius aduertit apertement: car si quelcun seme des pepins de Poires il faut qu'il en naisse des plantes selon nature, la duree de qui ne peut estre retardee par chose que ce soit mais c'est chose longue à attendre à l'homme, dont la vie est courte, comme dit Hipocrate veu que les fruits viënent en ceste façon bien tard, & s'abastardissent de leur premiere bõté. Celles qui se plantẽt de branches, retiennent la douceur & tendreur, mais elle ne dure pas long temps. Celle qui vient d'ente dure bien. Le Poirier cõme dit Pallade demande à estre souuent fossoyé, & ayme l'humeur, car par ce moyen il vient plus fort & profite mieux de sorte que si mesme lors qu'il a accoustumé de fleurir on le fossoye, rien de la fleur ne perdra encore qu'elle soit reculee. Pline dit qu'il perd aisé-

aiſément ſes premiers fruits, ſi quand il defleurit, ou que les fleurs commencent à s'eſpanouir, il ſuit incontinent des pluyes, ou que l'air eſt nubileux on venteux du mydi. Si de deux ans l'vn, on l'engraiſſe auec fient on luy aidera beaucoup: mais dit Palladius, le fient de beuf fait les fruits gros & peſants. Aucuns y meſlent de la cendre eſtimans par là que les Poires ont la ſaueur plus piquante. Ie ne veux pas oublier que le Poirier franc vit moins que le Poirier ſauuage: lequel ne peut eſtre affranchi, quoy que, comme dit Theophraſte, il vient bien d'vn Poirier qui ſoit gaſté. Si le Poirier eſt ſterile & laſche, on le fera porter par l'artifice que nous auons ci deſſus declaré. Aucuns ont accouſtumé de le deſchauſſer bien profond quand l'arbriſſeau eſt deſia creu ſuyuant l'aduis de Columelle, & fendre le tronc de l'arbre pres la racine, puis ficher dans la racine vn coin de bois de Pin ou de Fau ou de Cheſne comme veut Pallade, & ainſi la recouurir de terre, Si les Poires ſont pierreuſes les Quintilles diſent qu'il faut deſcouurir l'arbre iuſques à ſes baſſes racines, & ſeparer & oſter tout ce qui ſe trouuera de pierres mettant d'autre terre criblee au lieu de celle qui aura eſté oſtee. Il y faudra auſsi mettre du fient: & à cela auſsi ſeruira beaucoup l'arroſement continuel. Si tu veux auoir des Poires plus douces & en plus

grande quantité, perce la racine aupres du tronc & mets dedans le trou vne cheuille de fau ou de chesne: comme a escrit Diophanes Grec long temps au parauant Paladius, ou bien verse sur les racines descouuertes de la lie de vin. Si le Poirier est malade estant en fleur tu le guariras versant de la lie de vin vieil, versee sur les racines deschaussees par trois iours, puis apres tu les rechausseras. Si le Poirier & son fruit sont tourmentez des vers tu les feras mourir en oignant souuent les racines auec fiel de beuf ou de toureau mais cela les engardera de renaistre. Il y a d'autres remedes & secrets pour cest arbre, qu'il faut tirer des chapitres precedens & suy uans afin que ie ne redise vne mesme chose plusieurs fois. Le Poirier enté sur vn meurier portera des Poires rouges cõme dit Tarétinus. Quant à la maniere de figurer les Poires en telle forme que tu voudras tu la cercheras aux chap. precedẽs & suyuãs. Mais c'est assez parlé de l'arbre, il faut parler de sõ fruit qui est auiourd'huy si multiplié & diuersifié par tãt de manieres d'ẽter, qu'il est malaisé de clarer chasque sorte à part. Pourtant ie parle ray de la maniere de serrer & garder les Po res, lesquelles il faut cultiuer en la mesme sor te & maniere que les Pommes assauoir aux iours sereins & faire cela doucement de peur de les blesser, separãt celles qui sõt gastees & tom-

tõbees d'elles mesmes, d'auec les saines & entieres. Item au decroissant de la lune & la chaleur du soleil estant forte: quoy fait on les enfermera soigneusemẽt en vn pot vernissé versant la gueulle en bas & le couurãt en ce mesme lieu en vne petite fosse autour de laquelle l'eau coure sans cesse: c'est l'aduis & precepte de Palladius. Democritus dit qu'elles se garderont fort bien si on les pend apres auoir enduit leurs queuës en poix. Autres les gardent en vin cuit ou raisiné ou vin doux pourueu que les vaisseaux soyent pleins. Aucuns les couurent de scieures de bois. Aucuns les enuelopent en fueilles seiches de Noyer. Autres en pepins de Raisin, les separant en sorte que l'vne ne touche à l'autre: les villageois les gardent parmi la paille ou parmi le bled: d'autres les gardent en vaisseaux vernissez ayant estez cueillis auec leurs queuës & bouchant la gueulle des vaisseaux auec plastre ou poix: les enterrent en lieu descouuert, ou en sable. Elles se gardent comme tous les autres fruits, fort bien en miel pourueu qu'elles ne s'entretouchent pas. On fait du vin de Poires comme de Pommes que nous appelons Poiré: la façon de le faire auec plusieurs autres choses qui appartiennent aux Poires, doyuent estre recerchees du chapitre precedent.

Maniere de cultiuer le Coignier auec ses remedes & secrets.

CHAP. VI.

ON dit que le Coignier a esté appelé des Latins Cotonea, à cause de M. Caton, comme si ils l'eussent appelé Catonea, combien que les Grecs l'appeloyent long temps auparauant Cydonium du nom de Cydon ville de Candie, d'ou premierement on l'apporta. Il aime le terroir froid & humide, comme dit Pallade: & s'il est planté en lieu temperé il a besoin d'estre arrosé. Aucuns escriuent qu'il endure volontiers le terroir qui a la temperature moyenne entre le froid & le chaud, & qu'il s'entretient aisément en lieux tant plains que panchants, combien qu'il s'aime plus és lieux qui sont en pente & vallee. Quand on le plante, s'il est petit, il y faut mettre du fient, s'il est grand, il faut mettre de la cendre, ou de la croye mise en poudre à la racine: & ce vne fois l'an. Il le faut arroser selon Paxame toutesfois & quantes que la pluye deffaut: car par ce moyen ses Pommes meurirõt tost, & seront plus grosses. On le pourra aussi fossoyer tout autour en temps opportun, autrement il deuiẽdra sterile ou s'abastardira. Or le fau-

le faudra-il tellement arrenger dans le vergier, que l'vn ne reçoyue ou boiue le degout de l'autre, quand le vent soufflera. On ne sauroit declarer en vne sorte qu'elle est la figure de son fruit, d'autant que les vns ont des fentes ou dernes, & la couleur tirãt sur l'or, dont les Grecs les ont appelez Chrysomela, qui est, comme plusieurs estiment, ce que Virgile à appelé Pommes d'or. Autres sont plus blãcs de fort bõne senteur. Les autres s'appelẽt Strutea, qui sont plus tardifs & plus gros, qui iettẽt ie ne sçay quoy de plus odorãt que les autres. Il y en a aussi de sauuages qui sont petits, & viennent le plus souuent par les hayes. Toutes les sortes de Coins sont cottonnez, & font mal à la teste par la force de leur odeur. Democritus promet en ses liures d'agriculture, que les Coins representeront la figure de quelque animal que ce soit, si on les fait croistre dans des vaisseaux de terre, formez ou grauez de la façon que nous auõs dit parlans des pommes. Si le Coingnier est malade, il faut verser sur sa racine de la lie d'huyle, meslee en esgale portion auec de l'eau, ou faut mesler de la chaux viue, auec croye & eau, & en frotter le tronc de l'arbre. S'il est sterile, ou qu'il ne rapporte pas, ou s'il est vermineux ou pierreux, ou ait quelque autre indisposition, aye recours à ce que nous auons ci dessus escrit, tant en general qu'en

particulier. Car i'ay honte de redire si souuent vne mesme chose. Ie vien à la maniere de confire, serrer & garder les Coins, laquelle tu entendras, comme estant prise des anciens auteurs d'agriculture Grecs & Latins, M. Varron, Columelle, Pline, Pallade & autres qui en traitent en ceste sorte: Premierement il faut cueillir les Coins les plus meurs & entiers qu'on pourra, n'ayans aucune tache, en temps serein, & au descroissant de la lune, & les arrenger doucement, & au large en vne bouteille neuue, qui ait la gueule fort grande, ayant premierement abbatu le poil dont ils sont cottonnez, en sorte qu'ils ne puissent s'entrehurter. Puis apres quand ils seront arrengez iusqu'au col, il les faudra serrer auec des lacs ou cercles d'osiere, de sorte qu'ils soyent moyennement pressez, de peur qu'estans abbruuez d'humeur ils ne s'esleuēt. Alors faudra rēplir le vaisseau iusqu'au haut, du meilleur miel, & du plus liquide, tellemēt que tous les Coins baignent dedans: mais il faut soigneusement prendre garde qu'on ne les mette en referue, auāt qu'ils soyent meurs & estans cruds: autrement ils s'endurciront tellement qu'on ne s'en pourra seruir. I'ay ouy dire, qu'aucuns auant que mettre les Coins dans le miel, les fendent auec vn cousteau d'os ou de bois (pource qu'ils craignēt le fer) en apres ostent les semences, par lesquelles

quelles ils penſent que le fruit ſe corrompt, dont on ſe doit rire pluſtoſt qu'on ne doit l'eſcouter, car le naturel du miel eſt tel qu'il engarde de pourrir & ſe gaſter: à cauſe de-quoy auſſi il contregarde par pluſieurs annees les corps morts contre la pourriture. Ceſte façon de faire, non ſeulement garde les Coins, mais auſſi rend vne liqueur qui a le gouſt de miel & de Coin, qui peut aucunesfois eſtre donnee ſeurement à ceux qui ont la fieure, & s'appele miel de Coin. Democrite plongeoit les Coins dans des tonneaux de vin doux, iuſques à la lie, & les ſerroit en ceſte ſorte, & promettoit que le vin en deuiendroit plus odorant. Dautres les ſerrent en vn pot neuf baignant dans vn tonneau de vin, & bouchent le tonneau: il y en a qui les gardent enuelopez en fueilles de Figuier: pluſieurs les enuelopent d'eſtoupes, ou bourre nette, & les arrengent en des paniers. Pluſieurs les gardent long temps ſans ſe gaſter, en poudre de bois ſcié ou en millet, orge, ou auoine, mais il ne les faut pas mettre, ni garder au meſme lieu, ou on a accouſtumé de ſerrer & garder autres fruits, qui ne ſont pas de garde, ou qui ſont tendres, car ils les corrompent & gaſtent par leur odeur vehemente: & principalement les raiſins qui ſeront aupres d'eux. M. Catõ eſtime qu'ils ſe gardent fort bien en vn lieu froid & ſec, ſur

de la paille, comme nous auons dit des Pommes: lesquelles ont beaucoup de choses semblables auec les Coins, en ce qui concerne la garde. Il y en a aussi qui les gardent enuelopez en fueilles de Figuier ou de Noyer, d'autres les couurent de terre à potier, & les ayãt seichez au soleil les pendent, & quand ils en ont affaire ils ostent la terre. Plusieurs les enferment separément en des petits coffres de bois, & les mettent sur vne armoire, en lieu fort sec, & froid, ou il n'y ait ni fumee, ni aucune odeur fascheuse, en sorte que les testes soyent en haut & les queuës en bas, & qu'ils ne se gastẽt l'vn l'autre, puis apres ayans mis de la scieure de bois de Peuplier ou de Sapin entre-deux les bouchent auec torchis fait de terre & paille de peur que l'air n'y entre: nous auons traité plus au long de ces choses qui sont puisees des escrits des anciens, d'autant qu'elles peuuent pour la pluspart s'approprier à la maniere de garder les Põmes. Mais i'auois presque oublié à parler du Codignac, qu'on fait de Coins cuits simplement auec sucre ou auec Clous de girofle, & Canelle, puis coulez & gardez. On tire aussi du vin de Coins broyez, & pressez au pressoir ou meules, auquel il faut adiouster quelque peu de miel, autrement il s'aigrit bien tost.

Maniere de cultiuer le Prunier auec ses remedes & secrets.

CHAP. VII.

LE Prunier demande la terre drue & humide, & croist fort bien en temps moyennement temperé, combien qu'il peut endurer le froid, comme escrit Pallade. Estant planté en lieux sablonneux & pierreux s'il est fumé il produira des Prunes qui ne seront suiettes à tomber ni vermineuses. On le peut planter du noyau en terre biẽ desliee, & bien labouree, pourueu qu'on le mette en terre de la profondeur de deux pans. On le plante aussi d'vn ietton pris du tronc, en enduisant les racines auec fient. Il croist mieux estant souuent arrosé & fossoyé Mais le Prunier qu'on appele de Damas, demande le terroir sec & l'air chaud, comme escrit Pamphile autheur Grec en ses Georgiques. S'il est lasche & n'apporte fruit, il faut arroser ses racines de lie d'huyle meslee egalement auec eau, ou pissat de vache seule, ou de vieille vrine d'homme meslee auec autant d'eau: ou y mettre des cendres du four principalement de sarment, comme veut Pallade suyuant l'opinion des autheurs Grecs, qui ont escrit de l'agriculture. Si ledit arbre est

ſuiet aux vers, ou fourmis, il le faut enduire de croye rouge & poix fondue. Ce qu'il faudra faire mediocremeut de peur que ce qui eſt pris pour remede ne ſe tourne en poiſon. Tu prendras les autres remedes de ce que nous auons dit ci deſſus: & d'iceux me tairay afin que les autres auſsi ayent leur place par ordre. Pourtant ie vien de l'arbre au fruit lequel croiſtra ſans noyaux, ſi ayant coupé l'arbre encor tẽdre de la hauteur de deux pieds, & fendu iuſques à la racine & ayant oſté toute la mouëlle, on reſerre incontinẽt les deux parts auec vn lien, & qu'on enduiſe le ſommet & les fentes de fient ou d'argille, ou de cire, la couurant de papier mouïllé. Au bout de l'an on trouuera que la coupeure ſera guarie & le tout repris. Puis apres tu enteras ceſt arbre de greffes, qui n'ayent point porté de fruit & il produira des fruits ſãs noyau, ſoyẽt Prunes, ou Ceriſes, ou Peſches, ou Meſles, Dates, ou Cornoailles qui ſont fort pierreuſes. Il eſt impoſsible de cõter ou declarer les ſortes differẽtes des Prunes. Car les vnes ſõt verdes, les autres rouges, autres à demi rouges, blanches, iaunes, autres de couleur de pourpre, autres noires, d'autres bleuës & des marquetees de pluſieurs couleurs. Outre plus il y en a de groſſes de petites & de moyẽnes. Les vnes ſont douces, les autres aigres, les autres vineuſes. Il y en a de dures, de molles, de

les,de rondes,de figure ouale & des longues. Lesquelles toutes Pline escrit qu'elles ont esté en vsage depuis Caton. Il y en a aussi que on ente sur des Noyers lesquelles ont la figure & le goust de l'arbre, sur lequel elles sont entees,&s'appelent Prunenoix,prenans leur nom des deux arbres. Les Prunes de Damas sont les plus prisees,elles ont le nom & l'origine de Damas montagne de Syrie, comme escrit Galien. Elles se gardent fort bien, comme dit Pamphile autheur Grec dans des barils pleins de vin doux,ou nouueau,pourueu qu'elles nagent dedans, & que les vaisseaux soyent bien bouchez. Celles qu'on nõme Prunes dates ont le second lieu, lesquelles comme i'estime, ont pris ce nom à cause qu'elles sont de la longueur du doigt, ayant la figure ouale cõme vne Pomme,& la chair de bon goust: elles croissent par tout par le moyen & artifice d'enter. Celles qu'on doit garder de toutes les sortes de Prunes, il les faut cueillir entieres, & sans tasche, non vermineuses en temps serain, & les mettre en vn pot vernissé plein de vin cuit, tellemẽt que toutes les Prunes y soyent plongees, lequel on couurira d'vn couuercle soigneusement luté de plastre. On les seiche aussi au soleil sur des clayes, les mettant en lieu sec, comme escrit Pallade. Il y en a qui les plongent en eau marine, ou saumure bouillante,

les ayant fraischement cueillies, & les ayant ostees de dedans, les seichent au four moyen nement chaud, ou au soleil.

Maniere de cultiuer le Cerisier auec ses remedes & secrets.

CHAP. VIII.



LE Cerisier demande le terroir froid & humide, comme escrit Florentin en ses enseignemens d'agriculture: de l'opinion duquel est Pallade: lequel escrit qu'il aime le temps froid & le terroir humide. Pline tesmoigne qu'il aime le Septētrion, & les montagnes froides & humides. Item il veut estre planté en fosses creuses & larges, & souuent fossoyé, & veut qu'on esbranche ser rameaux pourris, flestris & secs, & ceux aussi qui seront serrez trop espais, afin qu'ils soyent plus clairs, & plus au large. Pallade est de ceste mesme opinion, lequel dit dauan tage, que le Cerisier est si aisé à reprendre, qu'il a veu non seulement les noyaux mais aussi les verges mises aux vignes au lieu d'eschallas estre creus & deuenus en arbres, adioustant qu'il vient au tronc & ieunes aux rameaux d'icelui quelquefois vne mousse, laquelle pourrit tout l'arbre si elle s'y atache: pourtant

tant il la faut ſoigneuſement racler, deuant qu'elle ſe ioigne au tronc, autremẽt elle portera nuiſance. Outræplus le Ceriſier a en haine & horreur le fient, de ſorte que ſi on y en met, il s'abaſtardit à veuë d'œil. Au contraire il profite fort & s'auance, ſi on enterre au pied ce qu'on en aura esbranché, & qu'on l'y laiſſe pourrir, comme Andre Mathiol l'a remarqué en ſes tresdoctes commentaires ſur Dioſcoride. Certes il n'y a point d'arbre qui multiplie & prouienne plus abondamment, car la terre eſtant comme engroſſee de ſon humeur & ſemee comme de quelque ſemence fertile, les produit en ſi grand nombre par les champs, montagnes & foreſts, qu'on ne voit choſe plus ordinaire, ni en plus grãd nõbre ni plus admirable: il produit ſes fruits les plus beaux de tous les arbres qu'on plante, & de diuerſes ſortes, d'ou vient qu'ils ont auſſi diuers noms, leſquels ie ne me dõneray pas grand peine d'expliquer, ains me conten teray de monſtrer que les François appelent Ceriſes. le fruit qui croiſt en vn arbre moyen (quelquesfois bas comme vn arbriſſeau, tellement qu'on le pourroit appeler Ceriſier terreſtre) ayant la queuë courte, le fruit rõd, rougiſſant quand il eſt meur comme vn rubis, d'vne fort belle & plaiſante façon, entre les fueilles verdes, qui a beaucoup de chair molle & pleine de ius, enuironnant le noyau

qui eſt au milieu: l'vſage en eſt fort agreable, à cauſe de ſa plaiſante aigreur, d'ou viēt qu'il eſt fort plaiſant aux malades degouſtez, & eſt fort deſiré des femmes groſſes, quand elles ont l'appetit deſordōné auāt qu'il ſoit meur. Quant aux degrez de leur meurté: premierement les Ceriſes deuiennent verdes, puis elles blanchiſſent, en apres elles reluyſent d'vn clair rouge: il y en a qui ſont rouges d'vn coſté & blanches de l'autre, d'autres auſſi deuiēnent noires d'autres ſont marquees de certaines taches, dont a bien dit Ouide.

Si celuy entendoit le Ceriſier gentil,
Qui bigarre ſon fruit, il deuiendroit ſteril.

Florentin auteur renommé en agriculture entre les Grecs, dit que le Ceriſier ne produira iamais bon fruit ni doux, s'il n'eſt enté ſur vn autre arbre, & ſi on voit qu'il ſe pourriſſe par trop grande humidité, ſuyuant le conſeil de Pallade, il faut faire vn trou au tronc, par lequel elle ſe puiſſe eſcouler. S'il eſt gaſté des Fourmis, il faudra verſer deſſus du ius de Pourpié meſlé auec la moitié d'autant de vinaigre, ou enduire le tronc de l'arbre floriſſant de lie de vin. Les Ceriſes meuriront auant le temps, ſi deuant que les fleurs ſortent, on met de la chaux viue à l'entour des racines, ou qu'on les arroſe ſouuēt d'eau chaude, mais l'arbre ſeiche incontinēt apres. Il eſt bon d'arracher aucunes des ceriſes, afin que les

que les autres deuiennent plus grosses. Si on ente de la vigne noire sur vn Cerisier, comme dit Florentin, elle amenera des raisins au Printemps. Si tu veux auoir des Cerises sans noyau, selon l'opinion de Gargile Martial, cõme a remarqué Pallade, coupe l'arbre encor tendre de la hauteur de deux pieds, & le fends iusques à la racine, & ayant raclé auec vn cousteau la mouëlle des deux costez, resserre incontinent les deux parts auec vn lien & endui de fient le sommet & les deux fentes. Au bout de l'an, quand la playe sera fermee, & les fentes reprises, entes y des greffes qui n'ayent point porté de fruit, & par ce moyẽ tu auras des Cerises sans noyaux. Mais il vaut mieux sur ce propos ouir Democrite tresexpert autheur d'agriculture entre les Grecs. Si tu fends (dit il) le tronc tendre du Cerisier iusques à la racine, sans blesser le bas, & ẽn arraches la mouëlle auec vn fer propre à cest effet, puis apres que tu y verses du benioin destrempé en eau iusques à ce qu'il ait l'espaisseur de vin cuit, enuelopant le tronc auec papier mouillé & le liant & l'apuyant de peur que ledit benioin ne se puisse respandre, y en reuersant derechef au bout de huit iours, afin qu'il germe. Ce faisant tu auras vn fruit sans noyau, non seulement de Cerisier, mais aussi de tout autre arbre, duquel le fruit a naturellement noyau. Il faut prẽdre les au-

tres ſecrets & remedes de ce que nous auons dit ci deſſus. Ie n'oublieray pas en ceſt endroit, que le Ceriſier s'ente bien à propos en vn Laurier, cõme nous le monſtrerons en noſtre traité des manieres d'enter. Car le fruit en acquiert vne certaine odeur plaiſante, & le fait beau voir entre les fueilles de Laurier odorantes & verdes, & en eſt moins ſuiet aux vers. Quant à la maniere de les confire & garder, Florentin Grec en eſcrit en ceſte ſorte. Les Ceriſes cueillies deuant le ſoleil leuãt ſont miſes en vn vaiſſeau, au fond duquel il y ait de la Sarriette: & par deſſus y met on d'autre Sarriette puis des Ceriſes par couches, iuſques à ce que le vaiſſeau ſoit plein: puis on y verſe par deſſus quelque peu de vinaigre doux, ou ſelon l'opiniõ de Ruelle, de miel aigre aucunement doux, bouchant ſoigneuſement le vaiſſeau. Elles ſe gardẽt auſsi mettãt entre-deux des fueilles de Cãnes & les arrengeant par couches en vn vaiſſeau cõme nous auons dit. Pluſieurs les ſechent au ſoleil tres-ardent, iuſques à ce qu'elles ſoyent ridees: ou à la chaleur temperee du feu ou du four, & les gardent fort bien en ceſte ſorte pour l'vſage des ſains & des malades.

Maniere de cultiuer le Meurier, ſes remedes & ſecrets.

CHAP. IX.

LE Meurier aime le terroir chaud & ſablonneux ſelon Palladе & demande à eſtre foſſoyé & fumé, non toutesfois auant en terre: mais iuſques au deſſus des racines, cõme dit Berytius autheur Grec d'agriculture. Il ne demande pas fort d'eſtre continuellement arroſé, & en faut tailler le bois pourri ſec & ſuperflu de trois en trois ans. Il vient de ſemence ſi on plãte ſes petits grains bien choiſis, mais ils veulent eſtre aſsiduellement arroſez. On le plante mieux de iettons & branches d'vn pied & demi de lõg applanis des deux coſtez & enduites de fient. Il veut eſtre replanté en foſſes plus profondes & plus au large, de peur que l'vn ne ſoit offenſé par l'vmbre de l'autre. Entre tous les arbres frãcs il aime fort les Vignes & fleuriſt le dernier & non auant que le froid ſoit paſſé, dont il a eſté appelé le plus ſage de tous les arbres, cõme eſcrit Pline, quoy qu'il ſemble que les Grecs l'appelent d'vn mot qui ſignifie fol & ſot. Ses fueilles trempees en vrine font tomber le poil des peaux: & d'icelles on nourrit les vers qui font la Soye par vn admirable artifice de nature, & qui eſt fort plaiſant à voir. Mais il ne faut pas taire en ceſt endroit vn miracle que Pline recite du

Secret lien notable. Meurier. Le Meurier(dit il)le Laurier, & le Lierre, estans, frottez l'vn contre l'autre font aisémẽt du feu. Ce que ceux qui font le guet au champ, & l'industrie des pasteurs a trouué Car comme ainsi soit qu'on n'ait pas tousiours en main des pierres, on frotte vn bois contre l'autre & reçoit on l'estincelle du feu auec de l'emorce seiche, mais il n'ẽ y a point de plus excellent que le Lierre & le Laurier frottez l'vn contre l'autre. Voila qu'en dit Pline. Quelques vns ont escrit que le Meurier deuiendra plus fertile & plus grãd, si on perce d'outre en outre le tronc, & que d'vn costé on y mette vn coin de Terebinthe & de l'autre vn de Lentisque. Il produira des Meures blanches s'il est enté en fente ou en escusson sur vn Peuplier blanc, comme dit Berytius, lesquelles sont aussi frequentes en Italie comme les noires par deça, ils ont le fruit cartilagineux, du commencement elles sont blanches, & quand elles croissent, elles rougissent estans meures deuiennent si noires qu'elles taignent les mains de couleur sanglante, laquelle s'oste fort bien auec celles qui ne sont pas encor meures. Touchant la maniere de les serrer & garder, Berytius en a escrit ce qui s'ensuit. Les Meures se gardent fort long temps dans vn vaisseau de verre, baignãtes dans leur propre ius, & soigneusement bouchees, pourueu qu'elles ne soyent trop meures, ou trop vieilles & flestries.

Maniere de cultiuer le Pescher: ses remedes & secrets.

CHAP. X.

LES champs de France sont pleins de Peschers, principalement les vignes, ils viénent en tous lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les Pesches plus grosses & de plus grãde duree s'ils ont le temps chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme escrit Pallade & Pline deuant luy. Cest arbre meurt incontinent és lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le defende: & aime fort d'estre fumé de ses fueilles & deschaussé en temps oportun. Il faut planter les noyaux en vn terroir fossoyé, distãs les vns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront creuës on les puisse aisément transplanter: & ne les faut pas enterrer plus auãt de deux ou trois doigts, tournant la teste contre bas. Quand les reiettons seront encor tendres il les faudra souuent fossoyer & nettoyer des herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en vne petite fosse: & ne les faut pas fort esloigner l'vn de l'autre afin qu'ils se deffendent les vns les autres du soleil. Que si on les arrose ils produirõt de plus grosses Pesches. Car

cest arbre veut estre asiduellement arrosé, principalemẽt en Esté: & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'estre change souuent de lieu. Il deuiendra beaucoup plus dru, cõme escrit Florentin en ses Georgiques, si ausi tost qu'on a mangé la Pesche on en plante le noyau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur vn Prunier ou sur vn Amandier amer, pource qu'il s'enuieillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin vieil meslee auec eau, & emmonceller souuent la terre au pied l'arrosant au soir, & luy faisant vmbre s'il seiche par l'ardeur du soleil. A quoy ausi seruira de prendre la despouille d'vn serpent. S'il est suiet aux vers on les en chassera auec de la cendre meslee auec lie d'huyle, ou auec pissat de vache meslee auec la troisieme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fiẽt au pied ou de la lie de vin meslee auec eau: ou bien (ce qui seruira dauantage) de l'eau en laquelle auront cuit des febues. Contre tout ce qui pourroit gaster le Pescher seruira larbrisseau du Sparte & sera bon pendre quelque chose de Sparte aux rameaux du Pescher. Tu auras des Pesches sans noyau comme dit Afriquain en ses Georgiques, si ayant perce le tronc par embas tu y mets de Sauls ou de Cornoillier, Pour auoir des Pesches ou des Amandes ou noix

Les Latins appelent Spartum le Geneſt: pourtant faut donc entendre le Geneſt.

ou noix de merueilleuſe groſſeur: il en faut prendre trois ou quatre noyaux, & les approprier en ſorte qu'ils ne ſemble eſtre qu'vn, & les ayant ainſi conioints & s'il en eſt beſoin liez, les faudra planter en vn pot plain de terre fumee, en ſorte que le pot ait au couuercle vn pertuis par lequel le germe deſdits noyaux ſoit contraint de ſortir. Par ce moyen leſdits noyaux ne produiront qu'vn arbre, qui amenera en ſon temps des fruits de groſſeur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noyaux en vn pot, mais dans vn cornet ou tuyau plain de terre. Si tu le veux faire plus aiſément il faudra ſoigneuſement cueillir les Peſches qui ſeront petites & mal nourries, qui chargẽt trop l'arbre & afin que tout le ſuc de l'arbre ſe conuertiſſe en nourriture de celles qui reſteront: car par ce moyẽ les autres attirans toute la ſaueur deuiendrõt plus belles, & plus groſſes. Si les Peſches deuiennẽt ridees ou pourries. Pallade veut que on coupe l'eſcorce au pied du tronc, & apres qu'il en ſera ſorti quelque humidité qu'on recouure la playe d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles ſont ſuiettes à tomber, ayant deſcouuert les racines il y faut ficher vn coin de Lẽtiſque ou de Terebinthe, ou ayant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre vne cheuille de Saulx. Si tu as enuie d'auoir des peſches eſcrites ou figurees tu le

pourras faire suyuant le conseil de Democri te, si ayant osté toute la chair d'alentour du noyau, tu le fais tremper trois iours durãt dans l'eau, & l'ayant tout bellement ouuert, tu escris sur l'escorce du noyau auec vn burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il te plaira, mais non pas trop auant, puis l'ayant remis en sa place & reioint les creuses de l'os & enuelopé de fient, papier ou fueilles, tu les plãtes & arroses s'il en est besoin: car le fruit qui en prouiendra representera tout ce qu'õ aura escrit sur le noyau. Et si tu les veux auoir rouges tu le feras, selon le mesme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre: ou si au bout de sept iours quand les noyaux commencent à s'ouurir (car estans en terrez ils s'ouurent d'eux mesmes en sept iours) tu verses dans le creux du noyau du Cinabre ou Vermillon, & les ayant liez ensemble bien serré, afin qu'ils se tiennent auec leurs noyaux, tu les enterres soigneusement: par ce moyen ils produiront des Pesches rouges dedans & dehors. Si tu y mets quelque autre couleur, ou goust ou odeur, il se trouuera és pesches qui en prouiendront. I'oublioy quasi les especes des Pesches desquelles communément on fait trois sortes, l'vne cõmune & cogneue à tous, qui a accoustumé de meurir sur la fin de l'esté, plus tost ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir. Les autres

Cinnabre est vn espe ce de mine al croissãt en Lybie plus rouge que le vermillou mesme.

autres s'appelent Pressez, d'autât que la chair tient si fort au noyau qu'on ne l'en peut arracher, pource que la chair est comme collee à l'os. Entre lesquelles on en treuue qui ont la chair rouge comme sang, & d'autres qui sont iaunes comme Coins par dehors & par dedans. Les troisiemes s'appelent Abricots, les Latins les appelent pommes d'Armenie, qui sont meures au commencemẽt de l'Esté long temps auant les autres pesches, dont elles ont pris le nom d'Abricots. Il y en a aussi d'autres sortes qui prouiennent aussi par l'artifice des iardiniers & industrie de les enter lesquelles i'obmets de propos deliberé. Les communes de la premiere espece du temps de Pline, se gardoyent le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroyent estoit deux iours & pourtant estoyent ils contraints de les vendre comme il dit. Les Pressez selõ Pallade se gardẽt fort bien dãs de la saumure & oxymel ou vinaigre miellé. On les seiche aussi au soleil ou au four à la façon des Prunes, en ayant osté les noyaux. Souuent aussi on en confit en miel, apres en auoir osté les noyaux, & ont fort bon goust & plaisant. Elles se gardẽt aussi, si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les face tremper en vin cuit bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes lesquelles choses pourrõt estre appropriees aux Abricots, & aux autres qui ont la chair

plus dure & moins aqueuſe comme ſont celles qu'on appele à Paris Peſches de Corbeil, & à celles auſsi qui croiſſent en lieu ſec & pierreux.

Maniere de cultiuer le Meſlier, & le Sorbier leurs remedes & ſecrets.

CHAP. XI.

LES François appelent communement le Meſlier ou le Neflier l'arbre que les latins appelent Meſpilus dont on remarque deux eſpeces. L'vn eſt piquant d'eſpines clair ſemees croiſſant aux buiſſons, foreſts & hayes viues comme s'il eſtoit ſauuage : & a ſon fruit petit, & ſi aſpre du commencement qu'a peine en peut on manger, s'il ne s'amolit par la froidure de l'hyuer. L'autre a le fruit plus gros: tellemét que ſouuẽt il eſgale les Pommes en groſſeur & n'a point d'eſpines: & n'y a doute qu'il ne ait eſté affranchi & appriuoiſé pour auoir eſté ſouuent enté & cultiué aux iardins. Il aime les lieux chauds, mais toutesfois arroſez comme dit Pallade. Il croiſt auſsi és lieux froids, & en terroir gras & ſablonneux ou glaireux meſlé auec ſable, ou argille pierreuſe. Il demande à eſtre esbranché & foſſoyé, & en temps de ſechereſſes d'eſtre quelque

que peu arrosé. On se sert volontiers de son bois à faire des espieux & fouëts de chartiers. Le Meslier vieux est souuent suiet aux vers, qui sont grands & fort differents de ceux qui viennēt aux autres arbres, il les faut nettoyer auec vn poinson d'airain, cōme dit Pallade, &les arroser de lie d'huyle, ou d'vrine d'hom me vieille, ou de chaulx viue, mais petitemēt de peur qu'on ne nuise à larbre. A quoy seruira aussi grandement la decoctiō de lupins. Si les Mesles tombent il faut couper vn morceau de sa racine &le ficher dans le milieu du trōc. Si les fourmis le gastēt, on les fera mou rir auec croye rouge destrempé en vinaigre auec des cendres. Cest arbre a son fruit rond & verd quand il croist, & roux & mol quand il est meur. Il a vn petit creux qui s'applanit en large & qui est barbu en façon d'vne couronne, comme Politian a dit en son liure intitulé le Rustique.

Les Mesles qui des Rois ressemblent aux coronnes.

Les Mesles sont astringentes. Galien dit qu'aucuns l'ont appelé d'vn nom commun tricocom, comme qui diroit ayant trois os ou grains, pource que le plus souuent elles ont trois grains ou noyaux durs en lieu de semence. Quant à la garde elles peuuent long temps estre gardees sur l'arbre mesme, ou en des pots verniffez, comme dit Pallade, ou pē

dues par ordre, ou selon aucuns estans mises en vin de despẽse, ou vin cuit. Il les faut cueillir en temps serain sur le mydi & les couurir de paille separément, de peur que si elles s'entretouchent elles ne se gastẽt. Si on les cueille auec la queuë à demi meures, & qu'on les face tremper en eau salee, l'espace de cinq iours puis apres qu'on les mette dans du vin cuit en sorte qu'elles y baignent elles se garderont fort bien. Que si tu ne peux faire cela tu les garderas biẽ aussi dãs du miel, les ayãt cueillies auant qu'elles soyent du tout meures. Plusieurs les font cuire en vin cuit ou miellé auec vn peu de cannelle apres qu'elles ont perdu leur aspreté par la gelee. Mais veu que ie fay en cest endroit le iardinier non pas le cuisinier, ie laisseray le pensement de ces choses aux cuisiniers.

L'arbre que les François appelent Cormier ou Sorbier, aime les lieux humides, mõtaigneux & voisins du froid cõme escrit Pallade. Ce qu'il semble auoir prins de Theophraste, qui dit que le Cormier s'entretient fort bien en terroir frilleux & humide, à cause dequoy, on dit qu'il s'abastardist peu à peu si on le transporte en lieux chauds. Il vient de semence, de racine, & de branches replantees. Si on le veut replanter il faut que il soit plus robuste. Il veut estre mis en vne fosse assez profonde, & loin l'vn de l'autre, afin

afin qu'estant souuent agité du vent (ce qui luy sert de beaucoup) il deuienne plus grand comme dit Pallade. En sa vieillesse il est fort suiet à des vers roux & velus, lesquels s'attachans à la mouëlle qui est au dedans, le font seicher & mourir: desquels on le garentira si en ayant tiré quelques vns sans faire tort à l'autre on les brusle aupres d'iceluy: car par ce moyen on croit qu'ils s'enfuyent, ou que ils meurẽt. S'il est moins fertile, il faut ficher dans les racines vn coin d'arbre qui porte resine, ou faire vne fosse vers le bout & la rẽplir de cẽdres, il n'apporte pas fruit deuãt trois ans: & quand il y a abondance de Cormes on les voit serrees & emmoncelees comme raisins pendans d'vne queuë en façon d'vn rayõ de miel. Il y a vn petit ver qui les mãge estãt mesmes cruës & fort verdes cõme escrit Pline: qui fait quatre sortes differentes de Cormes, l'vne rõde cõme vne pomme, l'autre mõtãt en pointe cõme vne poire, la troisieme de figure ouale, & appele la quatrieme torminale, c'est à dire qui sert aux trẽchees: on s'ẽ sert seulement comme de remede. On les garde en ceste sorte. Ayant choisy les plus dures & mis à part quand elles commencent à s'amollir, on les enferme en pots de terre, iusques à ce qu'ils soyent pleins, les lutant de plastre par dessus, puis apres on les enterre en vne fosse de deux pieds de profondeur en lieu sec & exposé à l'air, tournant la bouche du pot

contre bas comme dit pallade & foulant fort la terre. M. Caton dit qu'elles se peuuent lõg temps garder en vin cuit, auec lequel s'accorde M. Varron lequel adiouste qu'estans mises en lieu sec quelque part que ce soit elles se gardent aisément d'elles mesmes. Aucuns aussi les fendent & seichent au soleil, cõme de poires, & les gardent ainsi en des petits vaisseaux pour l'hyuer. Quand ils s'en veulẽt seruir ils les mettent tremper en eau chaude, & par ce moyen les font reuerdir, tellement qu'elles ont vn goust fort plaisant. D'autres les pendent entieres auec les rameaux dans des pots vernissez, ayant enduit toutes les queuës de poix: & de peur que l'air n'y entre les bouchent de couuercles lutez de plastre & les mettẽt en lieux esloignez d'eau & de toute humidité. Aucuns comme dit Columelle, les gardent fort bien dans du vin cuit y adioustant du Fenoil sec puis les pressent afin de les abaisser, de sorte que le ius nage par dessus: puis apres bouchent le vaisseau d'vn couuercle vernissé & le lutent de plastre, de peur qu'il n'y entre ou sorte aucun air. On fait en beaucoup de lieux du vin de Cormes comme on fait des Pommes & Poires & aussi du verius & vinaigre deuant qu'elles soyẽt meures.

Maniere

Maniere de cultiuer le Noyer, ses remedes & secrets.

CHAP. XII.

LE Noyer est cogneu de petits & de grands & s'aime és lieux secs froids & pierreux, comme a escrit Pallade, suyuant Pline. Columelle dit qu'il demãde le terroir chaud, dur & sec. Toutesfois il peut estre entretenu és lieux temperez, estãt arrosé. Il le faut semer de ses noix, de mesme que l'Amandier, mais premierement il les faut seicher au soleil, afin de desseicher leur humeur veneneuse. Le mesme Columelle veut qu'on les face tremper en eau miellee qui ne soit pas trop douce, auant qu'on les plante : car par ce moyen quand l'arbre sera creu il produira des Noix plus plaisantes au goust : & cependant il croistra mieux & plustost: ce que plusieurs estiment deuoir estre entendu du Noisetier. Pallade est d'aduis qu'on plante les Noix de trauers, en sorte que les costez & iointures soyent fichees dãs terre, & que la teste regarde le Septentrion. Columelle les plante trois à trois en triangle, mais en telle sorte que le bout le plus pointu soit embas (d'autant qu'elle iette ses racines de ce bout là) & qu'vne Noix ne soit

point eſloignee de l'autre plus d'vne paulme regardant aucunement le vent d'Occident. En quelque ſorte qu'on la plante il faut mettre deſſous vne pierre ou teſt de pot afin que elle ne iette pas ſa racine droitement mais qu'elle l'eſpande au large çà & là eſtant repouſſee & empeſchee de tirer en bas. Ie rapporteray volontiers auec Pline ces choſes qui ont eſté obſcurement eſcrites des Noix, aux Amandes : combien qu'auec fort bonne raiſon il veut qu'on plante les Noix eſtendãt les iointures contre terre. Et tant plus ſouuent on replantera le Noyer, tant plus beau il deuiẽdra. Ce qu'il faut faire és lieux froids, quand il a deux ans: & aux lieux chauds, quãd il en a trois. Et ne faut pas couper ſes racines cõme on fait aux autres arbres, ains pluſtoſt les couurir de fient de vache, ou (qui vaudra mieux) eſpandre des cendres deſſus dans les foſſes, de peur que la chaleur du fient ne le bruſle. Il n'y a point d'arbre (hors mis le Ceriſier) qui vienne mieux ni plus aiſément, dequoy nous allegueros Ouide pour teſmoin, lequel introduit le Noyer parlant en ceſte ſorte en ſa complainte.

En terroir meſpriſé ie ſuis de moy naiſſant
Et par l'endroit ou ſuis, eſt le chemin paſſant.

Il s'aime fort en foſſes profondes, & veut eſtre planté loin l'vn de l'autre, pource que par le degout de ſes fueilles il nuit aux arbres prochains

prochains voire mesme aux autres Noyers. Car il estend ses branches si espais & large, que la pluye ne les peut trauerser, & son degout est nuisible comme escrit Pline : dãs lequel aussi on lit que son vmbre n'est pas mere nourrice mais marastre de quelque terre ensemencee que ce soit, d'ou vient que tout ce qu'elle attouche, sans doute elle le gaste comme s'il estoit empoisonné. C'est arbre est volontiers plus fertile par le bas, n'estant suiet ni à pourriture ni à vieillesse. Et a ceci singulier entre plusieurs choses, que quãd il est prest à se rompre, il en donne signe faisant bruit tellement que les hommes s'en peuuẽt donner garde. Ce que Pline dit estre aduenu en la ville d'Aatandro, & que tous ceux qui estoyent aux bains s'enfuirent en estãs espouuãtez. Mais c'est merueille de l'Antipathie & contrarieté qu'il a auec le Chesne car ils se hayssent si fort, que vn Chesne planté aupres d'vn Noyer mourra, voire mesme si on plante l'vn en la fosse de l'autre, il se seichera: combien que d'aucuns ont escrit que le Noyer se changeoit en chesne par vieillesse. Damageton en ses liures Grecs d'agriculture escrit que le Noyer deuiendra meilleur & croistra mieux, si auant que planter la Noix on la fait trẽper l'espace de cinq iours en vrine d'vn ieune enfant qui soit vierge, & puis qu'on la plãte en ceste sorte. Ce qu'aussi

on ordonne de faire aux Amandes comme nous dirons au chapitre suyuant. Si tu verses continuellement des cendres sur le tronc ou sur les racines, tu auras des Noix qui auront l'escorce plus tendre & le noyau plus fragile & plus grande abondance de Noix. Le Noyer profitera mieux & croistra incontinent si on fiche vn clou de cuyure ou vn pau de bois iusques à la mouëlle. Les Noix perdront leur dureté & deuiendront plus aisees à rompre, si tu perces le trõc au trauers de la mouëlle & mets dans le trou vn coin de bois d'Orme aussi gros que le pertuis. Si elles se perdent & tombent pends ou attache à l'arbre pour preseruatif vne racine de Bouillon ou vne piece de drap d'escarlate vsé & trempé dans du fiẽt. Voila qu'en dit Damageton. Ie retourne à Pallade. Si le Noyer, dit-il, viẽt à se creuser par vieillesse, il faut faire vn long canal qui prenne depuis le haut iusqu'au bas: car ce faisant par le moyen du soleil & du vẽt ce qui se flestrissoit est euenté & s'endurcit. On empeschera aussi qu'il ne se fende le dechaussant souuent. S'il produit des Noix dures comme bois, il faudra entamer l'escorce tout autour, afin que le mauuais humeur s'escoule. D'autres coupent le bout de la racine. Plusieurs ayans percé la racine y fichent vn coin de Buis, ou vn clou de cuyure ou de fer. Afriquain promet en ses liures d'agriculture que les

que les Noyers produiront des Noix sans coque, lesquelles on appele noix de Tarente, si apres auoir rompu les coques des deux costez, on enuelope le noyau entier, & duquel la chair ne soit aucunemẽt offencee, en laine ou fueilles de vignes fresches, de peur que les fourmis ne le mangent estant tout nud & qu'on le plante en ceste sorte. Florentin autheur Grec & Pallade Latin sont de la mesme opinion d'Afriquain, & promet iceluy Florentin que le mesme aduiendra aux Amendes, si on met assiduellement de la cendre à l'entour de son tronc & racines : voire mesmes à tous les arbres desquels les fruits ont l'escorce dure, si on les plante de la façon que nous auons dit. Laquelle chose si tu veux approprier au Noyer desia vieil, il le faudra arroser vn an durant de lixiue & ce trois fois le mois. Or pource que le Noyer nuit par son vmbre & presence à tous bleds, & pourtant on l'estime inutile aux iardins, (sinon qu'il soit planté en quelque bout du champ) plusieurs pour ceste cause desiroyẽt de sauoir le moyen de le faire seicher, ou de l'arracher aisément quand il est vieil & grãd: ausquels Democrite satisfait en ceste sorte. Estant à ieun, dit-il, masche quelques grains de Lentilles tous seuls, & cependant que tu les tiẽs encor en ta bouche, mors tel rameau que tu voudras du Noyer, lors que les fleurs

commenceront à ſortir, & l'arbre ſeichera peu à peu. Si tu ne trouues cela bon, il faut planter dans ſa racine vn clou de fer chaud, ou vn grain de lentille ſelon que dit Ruelle, ou apres auoir percé l'arbre d'outre en outre y verſer de l'vrine d'enfant, ou y ficher vn coin de myrte, principalement lors qu'il fleurit, ou bien ayant deſchauſſé la racine faut mettre aupres du dictam, des febues, ou du drap trempé du ſang menſtrual d'vne femme: car par ce moyen l'arbre ſe ſeichera. Il y en a qui ayant percé la mouëlle y mettent du vif argent. Quant à la maniere d'arracher toutes ſortes d'arbres, puis que nous ſommes tombez ſur ce propos, i'en ay trouué ce qui s'enſuit dans Pline. Democrite a monſtré le moyen d'arracher vne foreſt, faiſant tremper vn iour entier la fleur de lupin en ius de Ciguë, puis le verſant ſur les racines qu'on aura deſchauſſees. Il y en a qui les percent iuſques à la mouëlle aux iours caniculaires, & y iettent de l'huyle appelé Petrole auec ſouffre. I'auoy preſque oublié ce que plusieurs ont eſcrit & remarqué, aſſauoir que le Noyer eſt corrigé & deuient plus fertile eſtant ſouuent batu dequoy meſme font foy ces vers communs.

Noyer, Aſne, Femme, ont de loy meſme lien
Ces trois ceſſans les coups, iamais ne feront rien.

Ces choſes eſtans tellement quellement decla-

declarees ie n'obmettray pas vn fort beau presage de fertilité, ou de sterilité, lequel estant pris du Noyer. Virgile n'a pas voulu qu'il fust caché à la posterité, combien que plusieurs l'attribuent à l'Amandier.

Pren garde quand la Noix en bois se parera
De fleur, & ses rameaux odorans courbera
Si le fruit à foison demeure, de froment
Moisson pareille auras: & le chaud largement
A batre apportera: mais si la fueille umbreuse
Surpasse, pour neant batras l'esteule creuse.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier en cest endroit qu'on se sert de l'escorce de Noyer pour teindre les laines & faire les cheueux blonds, selon Pline, & mesme elle tache les doigts par son attouchement. Ce que le Noyer tesmoigne, se compleignant dans Ouide.

Le tors que i'ay receu tache les doigts en noir
De celuy qui me nuit, la main teinte on peut voir.

Mais laissant là l'arbre, venons au fruit, lequel comme chacun peut voir est garni & enuelopé de deux couuertures, premierement de ceste escorce tendre, verte, & creuse: puis est enfermee dans ses coques, dures comme bois, serrees l'vne contre l'autre, & munie par dedans d'vne peau desliee, en autant de sortes que l'enfant qui est au ventre de sa mere, comme escrit Pline. A cause dequoy és

nopces on a eu les noix en grande reuerence lesquelles iadis les Rois apporterent de Perse, dont elles ont esté appelees Noix royales & Persiques, cõme dit le mesme Pline. Ie ne me tairay pas aussi que les Grecs appelent la Noix Karyon, à cause que l'odeur des fueilles du Noyer penetrant dans le cerueau engendre mal de teste, & aussi à cause de la nuisance que porte l'vmbre: car Kara en langue Attique, signifie la teste. Pour ces mesmes causes les Latins, selon mon opinion, l'ont nõmee Nux du verbe Noceo qui signifie nuire. Au reste on dit que la Noix s'appele des Latins Iuglans, comme qui diroit le Gland de Iupiter, en mangeant quelques lettres: lequel nom plusieurs disent qu'elle a eu dés le commencement du monde. Car apres que les hõmes eurent long temps vescu de Gland, ayãt trouué l'arbre qui ameine les Noix, & sauouré le goust de leurs noyaux, estãs merueilleusement allechez par leur douceur, appelerẽt les Noix Glãs de Iupiter, à cause de leur bõté & excellence. Ie retourne à mon propos. Quand l'escorce des Noix s'oste d'elle mesme, c'est signe qu'elles sont meures & prestes à tomber, & alors les faut abbatre. Elles se gardent fort bien couuertes de paille ou de sable, ou de fueilles seiches de Noyer mesme ou si on les enferme dans vn coffre fait du bois mesme, ou bien meslees parmi des Oignons

gnõs. Ausquels elles donnẽt reciproquemẽt recõpense de leur logis, en sorte qu'elles leur ostent leur acrimonie & les rendẽt plus plaisans au goust, comme a remarqué Pallade: dãs lequel aussi Gargile Martial (duquel fait mention Seruius sur les Georgiques de Virgile, comme nous auons dit ci dessus) asseure qu'il a experimenté que les noix se garderõt verdes vn an entier, si apres les auoir despouillees de leur escorce on les plonge dans le miel: & adiouste que le miel en deuient si medicinal, qu'vn bruuage fait d'iceluy sert de remede contre les maladies de la gorge, & des arteres. Mais il falloit conioindre ces choses auec le traité suyuant de medecine. Ie feray ici fin. Si tu iettes en vn seau d'eau les escorces verdes des Noix broyees, & arroses la terre de ceste eau là, tu en verras sortir vn grãd nombre de vers. Ce que i'ay escrit pour l'amour des pescheurs.

Maniere de cultiuer l'Amandier, ses remedes & secrets.

CHAP. XIII.



L'AMANDIER aime le terroir dur, sec, & pierreux, & l'air fort chaud. Et pource qu'il a accoustumé de fleurir de bonne heure, & germer auant les

autres arbres ſelon la diſpoſition de l'air & de la terre. Pallade commande qu'on le plãte en ſorte qu'il regarde touſiours le mydi s'il eſt poſsible. On le plante ſelon Florentin de l'Amande, de la racine, & iettons. On fait tremper vn iour deuant les Amandes, qu'on doit planter en fient liquide. Aucuns les trempent en hydromel ou eau miellee, & les y laiſſent vne nuit, afin que la mordacité du miel ne gaſte le germe & que l'arbre produiſe ſes fruits de meilleur gouſt, quand il ſera creu, & qu'il iette mieux ſes branches & pluſtoſt. Ce que pluſieurs veulent eſtre entendu des Amandes ameres. Quoy que ſoit, il faut plãter l'Amãde la mettãt droite en terre par le bout qui eſt pointu, en ſorte que le bout le plus dur ſoit tourné en haut, mais il faut choiſir les Amandes pour planter, qu'elles ſoyent nouuelles, pleines & freſches, que ſi elles ſe ſont ſeichees on y remediera les arroſant trois fois le mois: & quand l'arbre ſort il faudra ſouuent le nettoyer des herbes qui croiſſent autour, & qui luy nuiſent, en le foſſoyant à l'entour. La terre ou on le plante. comme remarque Pallade, doit eſtre fumee & faut que les arbres ſoyent eſloignez l'vn de l'autre de vingt pieds. Il faut ſoigneuſement defendre les ieunes arbres & tendres des beſtes, car ſi elles les rongent ils deuiendront amers. Quand il fleuriſt il ne le faut

pas

pas fossoyer, car cela fait tomber la fleur: & est de ce naturel, qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse. Ie ne veux pas obmettre que l'Amandier estant seul, n'est pas si fertile, & estant accompaigné d'autres produit plustost son fruit. Il a extremement en haine le fient de cheual & sa vapeur, principalement quand il commence à germer & fleurir. Et on a pris garde que plusieurs Amandiers en sont deuenus steriles & secs. Theophraste escrit, & apres luy Pline, que les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé autour du tronc, & percé par embas, on essuye l'humeur qui decoulera de tous costez. Ce qu'aussi Affriquain semble auoir remarqué en ses liures Grecs d'agriculture, escriuant en ceste sorte. Les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé à l'entour du pied de l'arbre on fait vn trou quatre doigts au dessus de la racine, par lequel la seue de l'arbre s'escoule tous les ans, iusqu'à ce que le fruit deuienne doux. Le mesme aduiendra, si apres auoir dechaussé les racines, on verse à lentour du pissat & fient de pourceau en abondance, puis apres qu'on emmoncelle la terre à l'entour, & que cela se face souuent: ou bien qu'on perce le tronc par le milieu, & qu'ō y fiche vn coin de bois enduit de miel, cōme dit Pallade. Voire mesmes de dures & ameres, tu les rendras douces

& tendres, selon le mesme Afriquain, si ayant fossoyé autour des racines, deuant qu'il florisse, on l'arrose souuēt d'eau chaude. Ce que Pallade attribue auec peu de raison à Gargi le Martial, suyuant sa coustume. Il perd fort aisément, non seulement sa fleur, mais aussi son fruit si le vent de mydi souffle, & que le temps soit embrouillé. Or de sterile tu le rendras fertile, comme a escrit Democrite en ses liures d'agriculture, si tu decouures en hyuer ses racines, ou que suyuant l'opinion de Columelle ayant fait vn trou à l'arbre, tu y fiches vne pierre, & s'il continue de ietter des fueilles sans amener aucun fruit, perce le bas du tronc pres de terre, ou plustost la racine, comme dit Pallade, & fiche dans le trou vn coin d'arbre portant resine, & l'ayant arrosé d'vrine d'homme recouure le, ou bien fiches y vn caillou en sorte qu'il soit caché de l'escorce. Theophraste promet qu'il produira son fruit en plus grande abondance, si on plante vn pau de fer dās l'arbre, & le trou estant fait on y fiche vne cheuille de bois de chesne: quoy faisant, on chastie l'arbre, cōme iettant trop grande abondance de branches sans cause. Quād on craindra la bruyne, Gargile Martial dit qu'ō y pourra remedier par ce moyen. Il faut decouurir les racines deuāt que l'Amandier florisse, & y enterrer des petites pierres blanches meslees auec sable: &

quand

quand il ſemblera qu'il ſera temps qu'il germe les faudra deſterrer & oſter de là. Au reſte les Amandes viendront grauees, comme eſcrit Democrite en ſes Georgiques, & Pallade l'aſſeure, ſi ayant ouuert la coque on en tire le noyau ſain & entier, & que ſur iceluy on eſcriue ce qu'on voudra : puis l'ayant enuelopé en papier & couuert de bouë, & auſſi enduit ſoigneuſement de fient de porc on le met en terre. Voila ce que nous auons à dire touchāt l'arbre & ſes ſecrets, duquel les noix que nous auons appelees Amandes ſont couuertes de deux eſcorces, comme chacun peut voir: premierement de celle qui eſt tendre & verdaſtre, puis apres de la coque qui eſt dure comme bois, ayant pluſieurs inciſures & fentes, ſous laquelle eſt vn noyau ſolide : toutes monſtrent d'eſtre meures, comme dit Florētin, quand l'eſcorce tombe. Et ſi on les laue en ſaumure elles deuiendront blanches, & ſe garderont long temps ſans ſe gaſter: mais auant que les ſerrer il les faut ſeicher au ſoleil. Eſtans cueillies ſi elles ne laiſſent l'eſcorce qu'à peine, eſtans couuertes de paille elles s'en deueſtiront aiſément. Si tu veux qu'elles croiſſent en merueilleuſe groſſeur, aye recours au chapitre auquel nous auons traité des Peſches. Quāt à la maniere de les garder long temps, cela ſe peut faire ſans aucun ſoin d'homme, ni aide externe, pourueu qu'on les

mettre en lieu propre & commode, qui ne soit point exposé au vent de mydi & auquel elles ne se moysissent ni flestrissent point.

Maniere de cultiuer le Grenadier, ses remedes & secrets.

CHAP. XIIII.

IL reste maintenant à parler des arbres desquels nous admirons les fruits & les maniōs & sauourons: toutesfois sans cognoistre ni voir les meres qui les portēt. C'est assauoir des Grenadiers Oranges, Citrons, Limons, Figues, & Oliues: lesquels quoy qu'ils ne viennent, ni ne s'entretiennent ē nos iardins & champs septētrionnaux: toutesfois ne lairray ie d'en parler en cest endroit, afin que nostre trauail peine & estude, profite esgalement à tous. De vray ces arbres & leurs fruits sont si irritez contre nostre climat qu'on ne les sauroit tellement flatter, seruir, ou caresser, qu'elles s'y veulent habituer, quoy qu'on les loge és lieux les plus doux & temperez: tant est grād l'amour qu'elles portent à leur pays & lieu de leur naissance. Mais sans faire plus longue preface ie vien à la matiere. Le Grenadier a pris son nom de la multitude des grains ou

pepins

pepins qu'il a, lequel a commencé d'estre renommé à Cartage, & de là a pris son nom. Il aime l'air chaud & se plante en lieux secs, selon le tesmoignage de Florẽtin auteur Grec auec lequel s'accorde Pallade apres Pline, & adiouste qu'il aime le terroir maigre, & auquel y ait abondance de croye, toutesfois qu'il vient aussi en terre grasse. On le plante de iettons arrachez de la racine de l'arbre: mais il croistra mieux si on prend le ietton qu'on veut planter, de l'arbre ayant ia boutonné, & qu'on mette à la racine vn oignon marin: car par ce moyen il deuiendra plus dru & plus fertile. Si on met trois petites pierres à la racine, elles empescheront que les Grenades ne se fendent, comme escrit Pallade. Il demande a estre arrosé & nettoyé: & ce seul arbre auec la vigne, & le Figuier, ne meurt pas pour auoir le tronc fendu, combiẽ qu'il viue fort peu de temps. Le Grenadier a la fleur violette, longue, fait en façon de pannier & fort belle à voir: le commun l'appele Balauste. Combien que ie scay bien que Dioscoride appele la fleur du Grenadier priué Cytinõ, & celle du sauuage Balaustion, auec lequel Pline ne s'accorde pas. Il perd aisément son fruit deuant qu'il soit meur, & sa fleur aussi quand la rosee & bruine sont trop grandes: à cause dequoy les laboureurs courbent ses rameaux, de peur qu'estans droits ils

ne reçoyuent & retiennent l'humeur qui leur eſt contraire. Il produit ſon fruit contre mont qui eſt couuert d'eſcorce & peau, ayãt au dedans vne infinité de petits grains ſerrez enſemble, dont il a pris le nom de Grenade duquel nom pluſieurs des anciens l'appelent auec Columelle. Ie ſcay bien qu'il y en a qui ſont d'aduis, qu'il a pris ce nom de ceſte contree d'Eſpagne, qu'on nomme Grenade, d'autant qu'en ce pays là il vient fort grande abondance de Grenades. Dioſcoride en fait trois eſpeces, les vnes douces, les autres aigres, & les autres vineuſes, ou a demi douces & aigres. Entre leſquelles celles qui ſont vineuſes, ſont les plus excellentes, ſoit pour la groſſeur du fruit, & des pepins, ſoit pour l'abondãce du ius qu'elles ont. Pline en fait cinq eſpeces, aſſauoir des douces, des fortes, des moyennes, des aigres, & des vineuſes. On a opinion, qu'elles deuiendrõt aigres, ſi on les arroſe aſsiduellement. Car la ſeichereſſe les rend de meilleur gouſt, & en plus grand nombre : toutesfois contre leur trop grande abondance, pour vſer du mot de Pallade, les faut quelque peu arroſer. Si d'aigres, tu les veux rendre douces, il faut arroſer les racines de fient de porc & d'hõme & d'vrine vieille, ſelõ Columelle. Voire meſmes (dit il) nous auõs deſtrempé bien peu de benioin en du vin, & en auõs enduit les ſommitez de l'arbre: cela a corrigé l'aigreur des

Grenades,& a rendu le fruit doux,& ſes pepins plu tendres. Paxame excellent autheur Grec d'agriculture, veut que pour ceſt effet, on foſſoye tout autour des racines, & qu'on les enduiſe de fient de porc,puis ayant remis la terre par deſſus, qu'on les arroſe d'vrine d'hōme. Mais(dit il)tu trouueras ces choſes traitees plus amplemēt,en noſtre autre liure d'agriculture. Or n'auōs nous pas ceſt œuure là d'agriculture, cōme auſſi pluſieurs autres liures des anciēs au grād dōmage des lettres. Auſſi d'aigres tu les feras douces,ſi ayant deſchauffé ſes racines tu y fiches vn clou de bois portant reſine. Il y en a auſſi, qui couurent les racines de mouſſe de mer,puis verſent deſſus du fient d'aſne meſlé auec fient de pourceau. Pour empeſcher que les Grenades ne ſe fendēt ſur l'arbre, quand on plante le Grenadier, il faut mettre aux racines trois pierres: & s'il eſt ia planté, il faut planter des oignons marins aupres des racines. Autrement quand la Grenade eſt meure, deuant qu'elle ſe rompe, il faut tordre la queuë. Ce qui fait auſſi qu'elles ſe peuuent garder ſur l'arbre verdes, toute l'annee, comme Pline & Palladé l'ont remarqué de Columelle: ou pluſtoſt iceux l'ont pris des Georgiques grecs de Florentin & d'Africain. Mais outre ce que nous auons ia dit, le meſme Africain, met des limaçons dans les foſſes, ſi on en peut trouuer,

quand on la plante : ou bien des testes d'oignons marins tout ensemble, par vn certain discord caché de nature.

On dit que les Grenades viendront d'vne merueilleuse grosseur, si on enterre autour de l'arbre vn pot de terre, ou qu'on l'y accõmode en sorte que le rameau & la fleur soyẽt enfermez dedans, estant attaché à vn pau de peur qu'il ne ressaille, & que ledit pot soit bien bouché de peur que l'eau n'y entre: Car les Grenades viendront en leur temps de la mesme grosseur que sera le pot: voire auront la mesme figure, que tu auras grauee dans le pot ou vaisseau, comme dit Gargile Martial, dans Pallade. Lequel aussi promet qu'on aura grande abondance de Grenades, si auant que l'arbre boutonne on frotte son tronc de ius de Tithymale & Pourpié meslez egalemẽt ensemble. Ce que Pallade deuoit recognoistre auoir esté pris des Georgiques de Democrite, non de Gargile Martial. Si le Grenadier ne retient pas sa fleur, tu mesleras de l'vrine vieille auec autant d'eau, & en arroseras les racines trois fois l'an. Il suffira de la mesure d'vne amphore pour chaque Grenadier. Il y en a qui mettent de la mousse aux racines, ou enuironnent le tronc de l'arbre fleurissant, d'vn cercle de plomb: ou bien d'vne peau de serpent, ou bien l'arrosent deux fois le mois. Si tant le fruit que l'arbre sont

vermi-

vermineux, il faut enduire les racines de fiel de beuf:& incontinent les vers mourront. Si tu les en arraches auec vn clou d'airain, comme nous auons dit ailleurs, ils ne renaiſtront pas aiſémēt. Tu y remedieras auſsi bien à propos, verſāt ſur les racines du piſſat d'aſne meſlé auec fient de cheual, cōme dit Pallade. Au reſte les Grenades ſe garderont long temps verdes ſur l'arbre meſme, cōme dit Florētin, ſi cependant qu'elles ſont en leur vigueur, tu tors vne fois ou deux leurs queuës ou petites branches, & mets à l'entour de chacune des Courdes ſeiches, ou Raues, de peur qu'elles ne ſe mouillent, & que les oyſeaux ne les rōgent. S'il ne rapporte pas, tu le rendras fertile, verſant ſouuent autour du tronc de la cendre & lixiue. S'il eſt malade, & laſche, tu y remedieras, & le rendras plus fertile, couurant le trōc aupres des racines de mouſſe de mer, & l'arroſant continuellement. Les grains des Grenades deuiendront blancs, ſi tu meſles de l'argille, & de la croye, auec la quatrieme partie de plaſtre: & mets ceſte terre à l'entour des racines trois ans durant, ſuyuant le conſeil de Gargile Martial. Didime teſmoigne en ſes Georgiques que les Grenades deuiendront rouges, ſi on met ſouuent de la cē dre ou lixiue, à l'entour du tronc de l'arbre, ou qu'on couure les racines à force de cendre de Glands. Afriquain promet, qu'elles

viendront ſans pepins, ſi ayant oſté la mouël le, comme de la vigne, on enterre le iettõ, & quand il ſera repris qu'on taille ce qui ſera ſorti. Mais en ceſt endroit ne faut obmettre, que ſi on porte ſur ſoy des rameaux de Grenadier, les beſtes venimeuſes ne s'approcheront pas : & pour ceſte cauſe les anciens autheurs d'agriculture conſeillẽt qu'on en mette aux couches & lieux ſuiets aux ſerpens, pour en eſtre garentis comme nous auons dit au premier liure. Le Grenadier aime fort d'eſtre couplé auec le Mirthe, comme dit Democrite, & pour ceſte cauſe y eſtant enté, il en deuient plus fertile. Les racines de l'vn & de l'autre (combien qu'il y ait quelque eſpace entredeux) toutesfois s'eſiouyſſent de ſe pouuoir entretoucher. Quoy plus? Africain enſeigne en ſes liures d'agriculture comment ayant cueilli vne Grenade ſur l'arbre, on pourra dire combien il y a de grains dedans. Ouure premierement vne Grenade, dit-il, & conte combien il y a de grains, & t'aſſeure qu'il y en a autant en toutes les autres, combien qu'elles ſoyẽt de differente groſſeur, pourueu qu'on les prenne ſur le meſme arbre. Car la difference ſera ſeulement en la groſſeur ou petiteſſe des grains, & non au nombre d'iceux. Ayant declaré tellement quellement, ce que deſſus, touchant l'arbre & ſon fruit, Ie vien à la maniere de les confire, ſer-

Secret biẽ notable pour ſauoir combien il y a de grains dãs vne Grenade.

re, serrer & garder seurement. Berytius dit en ses enseignemẽs Grecs d'agriculture, que il faut cueillir doucement les Grenades, que on veut garder pour l'hyuer, de peur qu'en les maniant trop rudement, elles ne se gastẽt ou blessent (lesquelles deux choses ont accoustumé d'engendrer la pourriture) puis apres ayant plongé les queuës dans de la poix cuite & fondue, estans refroidies les pendre par ordre. Il y en a qui les plongent toutes dans la poix, & les ayant laissé refroidir, les pendent. D'autres les enuelopent separémẽt en bourions de laine secs, & les lient estroit auec petites cordes, de peur que venants à s'engrossir, elles ne se fendent: puis apres les enduisent & couurẽt de plastre tout autour, & les ayant ainsi munies & armees, les laissent sur l'arbre: mais il les faut attacher aux plus gros rameaux, afin qu'elles ne puissent se remuer, & qu'elles endurent mieux la violence du vent. Pallade, & deuant luy Columelle, suyuans les enseignemens des Grecs, & mesme d'vn seul Berytius, dient que les Grenades se pourront long temps garder, si les ayant cueillies saines & entieres, comme nous auons dit, & enuelopez en lin ou Sparthe, on les plonge en eau marine, ou saumure bouillante, iusqu'à ce qu'elles soyent bien trempees, ou bien comme dit Columelle, qu'on les y laisse, iusques à ce qu'elles

ayent perdu leur couleur, puis qu'on les face seicher au soleil trois iours durant, mais en sorte qu'elles ne demeurẽt la nuit à l'air: puis qu'on les pende en lieu froid. Quand tu t'en voudras seruir, fay les trẽper en eau douce. Il y en a qui les enseuelissent par ordre en scieure de bois de Chesne, abreuuee premieremẽt de vinaigre, les autres les couurent d'argille, ou de terre à potier, & les ayant fait seicher, les pendent en lieu froid, & quand on en a affaire les mettent dans de l'eau, & en ostent la terre. Plusieurs les separent l'vne de l'autre qu'elles ne se touchent, & les couurent soigneusement de paille. Columelle tord les queuës des Grenades estãs encor sur l'arbre, de peur qu'elles ne se rompent par la pluye, & que venans à s'ouurir, elles ne se gastent: puis apres les attache aux plus grosses branches, afin qu'elles ne se bougent point: puis apres enuironne l'arbre de cordes de Sparthe, de peur que les corbeaux, ou corneilles, ou autres oyseaux ne les deschirent. Mais ie reuien à Berytius, escriuant de la garde des Grenades. Iceluy met chaque Grenade pendant encor à l'arbre, en autant de pots de terre, & les ayant soigneusement bouchez, les appuye & asseure en telle sorte qu'ils ne puissent heurter, ni aux branches, ni au tronc, ou bien que s'entrechoquãs l'vn l'autre ils ne se brisent & cassent. Auec lequel il me semble que

c'est le Geneft.

que Democrite s'accorde de mot à mot, en disant. Aucuns approprient des pots de terre aux Grenades pendantes à l'arbre, & les ayãt lutez de torchis fait de terre & paille, les laissent sur l'arbre. D'autres les enuelopent en foin ou chaume & les enduisent par dessus de gros en gros de torchis, & en ceste sorte les attachent aux plus grosses branches, de peur, comme nous auons dit, qu'elles ne soyent agitees du vent. Mais il faut faire toutes ces choses en temps serain, & sans rosee: lesquelles toutesfois il ne faut pas faire, pour ce que cela nuit aux petits arbres, ou pour le moins, ne le faut continuer tous les ans, veu principalement qu'on peut cueillir les Grenades, & les garder en beaucoup de sortes, sans les gaster, comme nous auons monstré ci dessus, & monstrerons encor ci apres. Palladé dit qu'elles se garderont fort bien si on enterre en lieu descouuert vne cruche qui soit à demi pleine de sable, & ayant cueilli les Grenades auec leurs rameaux on les fiche en autant de cannes ou verges de Sebu, & qu'on les plante separément dans ledit sable en sorte qu'elles soyent esleuees par dessus le sable de la hauteur de quatre doigts. Columelle traite le mesme vn peu autrement & plus clairement. On fait (dit il) de petites fosses de trois pieds en lieu couuert & fort sec, & apres y auoir mis quelque peu de ter

re deliee, on y plante de petits rameaux de Sebu: puis apres on cueille les Grenades auec leurs queuës, en temps serein, & les fiche-on dans le Sebu. Pource que le Sebu a la mouëlle si grosse & lasche, que les queuës des Grenades y entrent aisément. Mais il faudra prẽdre garde, qu'elles ne soyent plus pres de la terre que de quatre doigts, & qu'elles ne se entretouchent. Alors on couurira la fosse d'vn couuercle, & le lutera-on tout de terre & de paille, & remettra-on dessus, la terre qu'on en auoit tiré. Il y en a qui les ayant plongees en eau chaude & incontinent retirees les gardent fort long temps sans se gaster. D'autres les arrengent separément & par ordre dans du sable sec, ou les cachent soigneusement dans vn monceau de fromẽt à l'ombre, iusqu'à ce qu'elles deuiennent ridees. Plusieurs, comme dit Pallade, pendent les Grenades dans vne cruche, qui soit demie d'eau, en sorte qu'elles ne touchent à l'eau: puis bouchent bien la cruche, que le vent n'y entre. D'autres les arrengent en vn vaisseau plein d'orge en sorte qu'elles ne s'entretouchent, puis couurent le vaisseau. Il y en a aussi qui les cueillent de dessus l'arbre auec des petites branches, & les ayant toutes enduites de terre à potier, quand elles sont bien meures les seichent au soleil, & si la terre se fend, ils remplissent la fente de bouë,

de bouë, & les ayant derechef fait seicher les pendent en lieu froid cõme escrit Columelle: lequel nous appreñd ceste derniere maniere de garder les Grenades, laquelle il a prise des auteurs grecs d'agriculture, Il faut dit il, mettre au fond d'vn pot de terre neuf, de la scieure de bois de Peuplier ou d'Yeuse & l'arréger en sorte qu'on puisse fouler ladite scieure. Puis ayant fait la premiere couche de Grenades, y remettre par dessus de la scieure, & arrenger les Grenades en la mesme façon, iusqu'à ce que le pot soit plein, & quand il sera plein on y pourra mettre le couuercle & luter soigneusement de bouë espesse. Or faut il cueillir toutes les Põmes qu'õn veut long temps garder, auec leurs queuës: & mesme s'il se peut faire sans gaster l'arbre auec les branches, car cela sert de beaucoup pour les garder long temps.

Voyla ce que i'ay à dire touchant la maniere de mettre en reserue & garder les Grenades: en quoy s'il te semble que i'aye esté trop long, tu dois estimer que ie l'ay fait, pource que ceste façon a beaucoup de choses communes auec les autres sortes de Pommes. Au reste, ie n'obmettray pas en cest endroit, qu'on fait du vin de Grenades, seruant à la medecine, en ceste sorte & maniere. Ayant soigneusement desuelopé de leur peau les grains estans bien meurs

on les met en vn pressoir & en tire-on le ius: puis apres on coule le vin en des sacs propres à cest effect,& le serre-on dans des vaisseaux iusqu'à ce que la lie aille au fond, & quand il est clair, on le garde versant par dessus de l'huyle,de peur qu'il ne se gaste,ou enaigrisse. Il y en a qui le gardent en barils sans y mettre de l'huyle, mais en esté il s'enaigrit aisément. Il faut prendre les autres manieres des plus experts auteurs d'agriculture & medecine. Car comme dit le Poete.

Tous ne pouuons pas tout.

Ie ne me tairay pas cependant de ce que i'ay leu en Hierome Cardan:à sauoir que l'escorce de la Grenade change le fer en acier: mais il ne dit pas comment.

Maniere de cultiuer le Citronnier, l'Orangier & Limonnier, leurs remedes & secrets.

CHAP. XV.

THEOPHRASTE appele le Citronnier arbre Medien & Persien, & Pline l'appele arbre Assyrien,pource qu'il est venu & a esté nourri en Mede & Perse. Plusieurs nations,à cause des singuliers remedes qu'on en tire, se sont iadis trauaillez en vain de le transporter en leur pays

dans

dans des vaiſſeaux de terre, laiſſans de petits conduits, pour donner air aux racines. Du temps de Pline il ne croiſſoit point en Italie: & on dit que Pallade Neapolitain le premier l'y tranſporta du pays de Mede, & l'en peupla par ſon induſtrie & diligence. A l'exemple duquel, la poſterité ingenieuſe & diligente, l'a finalement communiquee comme de main en main à la Gaule meridionale qui eſt la Prouēce & partie de Languedoc, & à l'Eſpagne. Il aime le terroir delié, comme eſcrit le meſme Pallade: Item l'air chaud, & l'arroſement ordinaire.

L'arbre de ſoy eſt grand, a de Laurier la face,
Et ſi d'autre ſenteur il n'empliſſoit la place
Ce ſeroit vn Laurier. Les fueilles par les vents
Ne tombent, & la fleur tient fort.

Dit Vergile. Et Iouian Pontan,

Il reſſemble au Laurier de fueille, bois, eſcorce,
Et de iettons qu'on void ſortir au pied à force:
Mais le faiſte eſt plus bas, & plus forts les rameaux
La fleur paſſe en ſenteur & blancheure.

Ceſt arbre ſeule d'entre tous les autres, eſt aidee par le vent de midy & reçoit dommage par la bize, ſelon Florētin en ſes enſeignemens d'agriculture. Si quelcun le veut nourrir & appriuoiſer en pays froid, il le doit poſer en lieu expoſé au midy, & en hyuer le couurir de paille ou de nattes & principale-

ment de farmẽs de courdes: car on dit qu'ils les defendent du froid par vne certaine ſympathie, ou accord de nature comme eſcrit le meſme Florẽtin. De là voit-on que pluſieurs aſſez à propos, ſement par tout des Courdes aupres du Citrõnier: car on a opinion, qu'elles luy font grãd bien. Quand l'eſté ſera reuenu, il faut ſãs nulle crainte, mettre l'arbre deſcouuert à l'air. Il demande à eſtre aſsiduellemẽt foſſoyé, dont les Pommes en deuienẽt plus groſſes. Si ceſt arbre, qui eſt de luy meſme aſſez tendre, ſent quelque peu de gelee, il meurt en ſeichant, & pourtant les riches les mettent en des arcades voutees & expoſees au ſoleil, item contre les murailles, & les arroſent ſouuent. Quand l'eſté eſt venu ayãt ouuert leſdits arcades, comme nous auons dit, les expoſent au ſoleil, afin qu'ils ſe nourriſſent & prennent vigueur de ſa chaleur vitale. Sur le commencement de l'hyuer, les remettent ſoubs leſdits arcades. Il ſe plante de ſemence, de iettons, & petits rameaux, & des iettons de l'arbre, comme dit Anatole en ſes Georgiques Grecs. Si tu le veux planter de ſemences, ou grains, tu y pourras proceder en ceſte façon, ſuyuant le conſeil de Pallade. Premieremẽt tu foſſoyeras la terre deux pieds profond, & y meſleras de la cendre & la reduiras en petites tables afin que l'eau s'eſcoule de tous coſtez par les conduits. Tu feras eſ-

ras esdites tables, auec les mains vne petite fosse d'vne paume, & y mettras trois grains conioints ensemble, tournant la pointe contre bas, & les ayant recouuerts, tu les arroseras tous les iours, afin que prenans force & vigueur par l'arrosement, ils croissent mieux. Ils changeront leur mouëlle aigre en douce, si tu les fais trẽper trois iours durant en eau miellee, & croistront plustost si tu les arroses d'eau tiede, ou de laict de brebis, ce qui vaut mieux faire. On les plante aussi en des pots de terre, donnant air aux racines par des trous. Il faut tousiours nettoyer d'herbes les boutons qui sont sortis, & replanter l'arbre quand il aura trois ans. On estime qu'il prend fort grand plaisir aux sarmens des Courdes qui serõt plantees aupres de luy : car comme nous auons dit, ils le defendent contre la violence du froid, par vne naturelle & occulte vertu. A cause dequoy les dits sarmẽs de Courdes bruslez, font des cendres fort bõnes pour mettre aux racines du Citrõnier. Si le fruit venãt à croistre, charge trop l'arbre, il faudra oster quantité des põmes, car par ce moyen celles qui resteront à nourrir, viendront plus belles. Es lieux chauds il n'ameine pas sõ fruit par interualles mais par vne perpetuelle fertilité est tousiours garni de pommes les vnes estans encor petites, les autres plus grandes, & les autres meures, & prestes à tomber. D'ou

vient que ses Pommes succedent les vnes aux autres par ordre, en sorte que les verdes suyuët les meures, & celles qui fleurissent suy uent celles qui sont encor verdes: nature luy ayant donné comme vn circuit de fertilité perpetuelle, & qui n'empesche point la venue de son fruit, comme a bien remarqué Pline. On tiēt pour fertiles les seules fleurs, qui ont comme vne quenoille sortant du milieu: mais celles qui n'en ont point sont steriles & tombent sans apporter fruit. Au reste il ne faut pas obmettre en cest endroit que cest arbre ne veut point estre couplé auec les autres, duquel le fruit, appelé communement Citron, est ridé, long, & quelquesfois rond, de couleur d'or, pasle, auec vne odeur fort plaisante, & le goust aigret. On ne le mangeoit pas du tēps de Theophraste, ou mesme du temps des predecesseurs de Plutarque, comme a escrit Atheneus. Les grands seigneurs de Parthe faisoyent seulement cuire les grains en leurs potages pour faire bōne halaine: ce que plusieurs rapportent aux fueilles qui ne sont pas moins odorantes que le Citron mesme. A cause dequoy on les met tous deux fort proprement entre les habillemens, afin qu'ils leur donnent bonne senteur, & empeschent de se gaster. Dont Homere & Neruius, ont appelé les Robes Citronnieres. Si on enferme le Citron encor petit

petit en vn pot de terre, ou en vn verre, en croissant, non seulement il prendra la figure du vaisseau, mais aussi deuiendra aussi gros que sera le pot, & si le vaisseau est figuré, le Citron enfermé dedans aura la mesme figure: mais il faut donner air au vaisseau, comme nous auons dit ci dessus: c'est à sçauoir y faire de petits pertuis, par lesquels l'air y puisse entrer, suyuant le conseil de Florentin. Nous auons parlé ci dessus d'vne autre façon de faire les fruits figurez, quād nous traitions des Pommes. Or si tu veux faire les Citrons rouges entes-en vn greffe sur vn Meurier & il amenera des Citrons rouges. Le milieu du Citron deuiendra doux, comme dit Pallade, si on perce de trauers le trōc par embas, en sorte que le trou ne passe pas tout outre: & en ceste sorte on laissera couler l'humidité iusqu'à ce que les Citrons soyent formez: puis apres faudra remplir le pertuis de bouë. On dit que le mesme aduiendra, si on fait tremper les grains auant que les planter en eau miellee ou succree, ou qu'on les enterre quelques iours durant dans vne Figue fresche, ou bien qu'on les face tremper en decoction de Figues de caresme. Mais ce sera vn plaisir, d'ouyr Iouianus Pontanus, parlant de ces choses, lequel escrit en ceste sorte de la maniere de changer le goust des Citrons & Limons.

Ou ne vient l'art humain, coupe vne branche grosse,
Creuse la de largeur d'vne paume d'esclose
Les bords tout à l'entour soyent d'vn bon poulce espais
Mets là du miel coulant, couure le tout d'vn ais
Ou du poids d'vn caillou, qui le soleil destourne,
Quand l'arbre sec aura beu ceste liqueur bonne,
Demandant alteré autre nouueau breuuage
Empli le creux de miel: ou estein si es sage,
La maison ou estoit le miel, & la racine
Soit arrosee autour auec humaine vrine
Ne cesse à esmonder les germes tout du long,
Et succez tu auras non malheureux-

Voila qu'en dit I. Pontanus Poëte Orateur & Philosophe accõpli: lequel a amplemẽt escrit en vers elegãs, & doctes, toute l'histoire des Citrons, en son liure intitulé le iardin des Hesperides: tu le liras & verras, s'il te sẽble bon. Ie vien à la maniere de les confire & garder, laquelle i'ay prise des anciẽs: & pourtant si tu veux cueillir les Citrõs bien proprement, & les bien garder, tu les dois cueillir la nuit auec leurs branches fueilluës, au deffaut de la lune & les arrẽger separémẽt selon G. Martial. Sotion Grec, autheur celebre d'agriculture, promet que les Citrons ne pourrirõt aucunemẽt qui serõt enseuelis dãs des monceaux d'orge ou de millet. D'autres les enferment

ment dedans autant de pots de terre, & les ayant arrengez en lieu couuert les gardent. Plusieurs les gardent dans de l'estrain menu, ou dans de la paille, ou scieure de bois. Le mesme Sotion commande qu'on enduise soigneusement le Citron de plastre bien batu afin qu'il se garde toute l'annee sans se gaster ni corrompre. Mais il ne faut pas oublier, que si on met les Citrons sur vn pain chaud, ils pourriront, & se gasteront plustost.

Voila touchant les Citrons: il faut maintenant dire quelque chose des Oranges, desquelles l'arbre egale en grandeur le Citronnier, & n'en est different de gueres, ou du tout point: quant aux fueilles, il me semble que les Orãges ont à bon droit pris leur nõ de l'or: d'autant qu'elles en ont la couleur, à cause dequoy on les peut appeler Pommes d'or: celles qui ont la couleur verde, tirant sur le iaune s'appellent Citrolliers, & celles qui ont la figure ouale s'appointissans par vn bout, si elles sont iaunes s'appelent Citrangulles. Si elles ont la couleur verde du tout, on les appele Limons. Si elles sont grandes comme Melons & rondes, & s'esleuent en figure ouale, on les appele Poncires. Tous lesquels noms vulgaires semblẽt auoir esté pris du Citron, auec lequel elles ont pres

que tous leurs remedes & ſecrets communs. Qui fait que ie n'en eſcriray pas plus amplement pour le preſent. Et pourtãt ie vien aux Limons, deſquels le cultiuement & remedes conuiennent auec les Citrons: & y en a trois ſortes differentes.

L'vn a le fruit petit, auec le gouſt aigret
L'autre a le fruit plus grãd & de ius plus replet,
Ces deux ſont longs: le tiers eſt de façon ouale,
Emplit toute la main: tous ont la forme egale
Du Citron: mais le gouſt en eſt ſi mal plaiſant
Qu'à la bouche il fait mal, à tous trois eſt dui-
ſant.
Vn meſme ſoin le ciel inegal en froidure
Et chaleur, bien ſouuent leur cauſe peine dure.

Qui voudra ſauoir dauantage, qu'il voye le liure de Iouianus Pontanus intitulé, Les Iardins des heſperides: il trouuera là ce qui le contentera entieremẽt. Ie vouloye en ceſt endroit faire fin, ſi ie ne me fuſſe aduiſé bien à propos, que ſi tu laues & fais tremper des Perles entieres dans le ius de Limons coulé deux ou trois fois, & les mets au ſoleil, dans cinq ou ſix iours elles ſe fondront tellement, qu'elles auront l'eſpaiſſeur de miel, & de ceſte matiere là tu pourras former tout ce qui te ſemblera bon & en peu de iours deuenir riche. Hierome Cardan eſt autheur de cela, auquel on eſt fort tenu ſi ce qu'il dit eſt vray Ie n'obmettray pas ce que i'ay leu, eſcrit & remar

remarqué dans Leuinus Lennius, medecin fort docte: assauoir que les Limõs ont le ius maigre, & de vertu si corrosiue, que si on y met vne piece d'or par l'espace de quelques heures, on trouuera que ladite piece sera rongee, & le poix diminué. Car le froid penetrãt consume. Combien qu'il y a vne autre raison, laquelle nous obmettrons, non sans cause, afin que nous facions place aux autres.

Maniere de cultiuer le Figuier, ses remedes & secrets.

CHAP. XVI.

COLVMELLE dit que le Figuier aime fort les lieux descouuerts, graueleux, glaireux, & quelquesfois pierreux, en telle situation il croist incontinent, pourueu que tu faces les fosses larges & commodes, & profondes, selon Pallade. Lequel dit aussi que le terroir dur, maigre & sec, luy est conuenable, pour auoir les Figues de bon goust. Celles qui viennent és lieux de montagnes & froids, pource qu'elles ont moins de laict, ne peuuent pas se garder, iusques a ce qu'elles soyent seiches: pourtant on les mange encor verdes. Et celles qui viẽnent és lieux plains & chauds sont plus graſ-

ses, & pour ceste cause se gardent long temps seiches. Et certes cest arbre estant fort tendre, est aisément gasté par la gelee, & rompu par les vents. Pourtant l'en faut soigneusement defendre, comme dit Didimus en ses Georgiques, lequel dit, que l'abondance d'eau, & l'arrosement ordinaire, corrompent la beauté naturelle de son fruit, & le font pourrir. Et dit en outre, qu'il peut venir de semence, si ayant fait tremper les Figues, on les enuelope d'vne Corde, & auec icelle on les enterre & arrose souuent: car en ce faisant, il sortira plusieurs arbrisseaux, lesquels il faudra puis apres replanter. Si quelqu'vn le plante de viue racine, il y faudra mettre des Oignons marins, ou le faudra planter, apres l'auoir trempé en saumure. Toutesfois il vaudra mieux, soit qu'on plante l'arbre petit, soit qu'on plante des rameaux, les tremper en fient de vache. Il y en a qui enterrent auec l'arbre, de la chaulx viue, comme dit le mesme Didimus autheur d'agriculture, estimans qu'estant ainsi planté, il ne frustrera pas l'esperance de son maistre.

D'autres mettent de la croye rouge aux racines deschaussees, autres y mettent des cendres. Il deuient plus dru selon l'opinion de Pline, s'il est planté aupres d'vn Oignon marin: voire mesme il en croist plustost, &

n'est pas si subiect aux vers : & a accoustumé d'estre plus fertile deuenant vieil, qu'estant ieune : y faisant du poulsier, non seulement il verdist, mais aussi il croist & s'auance : à cause dequoy les laboureurs ont accoustumé de fossoyer dessous les Figuiers, quand ils veulent faire du poulsier. Il y en a aussi qui disent, qu'il faut couper les racines, & les couurir de cendre, entamant le tronc en plusieurs lieux : esperans par ce moyen d'auoir plus de fruit. Il en faut tailler ce qui sera pourri, ou mal nourri : autrement és lieux humides, il produira des Figues de mauuais goust : & pour y remedier, ayant rongné les racines tout autour, il y faut mettre quelque peu de cendre.

C'est arbre seul entre ceux qui apportent fruit, ne fleurist iamais, & vit fort peu dans le vergier. Entre lequel on mesle des Figuiers sauuages, de peur qu'il ne perde son fruit auant qu'il soit meur, & que les vers ne s'y engendrēt, ausquels toutesfois il est fort suiet. Item afin qu'on ne soit contraint de pendre à tous les Figuiers, des Figues sauuages pour remede.

Si ceci deffaut, on y pend vne verge d'Auronne, comme dit Pallade, ou bien ceste durté qu'on trouue aux fueilles d'Orme. Et si cela defaut encores, il faut enterrer aupres des racines les cornes d'vn Belier, ou bien

faudra entamer le tronc de l'arbre par là où il est enté, afin que l'humeur se puisse escouler. S'il est tourmenté des vers, faudra mettre vn rameau de Teberinthe, ou vn ietton de Lentisque auec les plantes de Figuier, tournant le sommet contre bas. Et on les fera mourir, versant de la chaulx viue sur les racines, ou en mettant aux parties du tronc qui serōt creuses. Il y en a qui les en ostent auec des crochets d'airain, d'autres, deschaussent les racines & les arrosent de lie d'huyle, autres d'vrine vieille: item de Bitume & huyle. Si tu veux que le Figuier amene ses Figues tard, c'est à dire si tu veux rendre le Figuier meur tardif, escoute Columelle enseignant ce secret là. Quand les Figues verdes seront petites, c'est à dire, ayans la grosseur d'vne febue (comme Pallade l'expose) abba-les de l'arbre: ce faisant il sera contraint d'amener d'autre fruit: lequel ne sera meur que bien tard en hyuer. Il seruira de beaucoup, aussi tost qu'il iette ses fueilles, de detremper de la croye rouge en lie d'huyle, & la mesler auec fient d'homme, & la verser sur les racines: car cela rendra le fruit plus abondant, plus espais, plus beau, & plus plain. Il sera bō aussi quand il commencera à ietter ses branches, rongner quelquesfois les bouts auec vn cousteau bien trenchant: car par ce moyen l'arbre en deuient plus fort & plus fertile. De mocrite

mocrite asseure en ses Georgiques, que le Figuier ne perdra pas son fruit, si on enduit son tronc de ius de meures. Item qu'il ne lairra pas tomber son fruit comme s'il estoit malade, si on enduit les racines de sel, & mousse marine: ou si on frotte les troncs de l'arbre de croye rouge aux quartiers de la lune: ou bien qu'on pende à l'arbre des Figues sauuages encor verdes, ou des branches entorses de Figuier sauuage. Le mesme Democrite adiouste, que si lors que la Pousiniere se leue, on fait vne fosse à l'entour du tronc de l'arbre, & qu'on y verse de l'eau & lie d'huyle egalement meslées ensemble, l'arbre retiendra fort bien son fruit, & ne le lairra point tõber. A quel effet Pallade pend au mesme arbre vn cancre de riuiere, auec vne branche de Rue, ou vn faix de Lupins: & conseille de percer quelquesfois l'arbre, & y ficher vn coin, ou d'entamer souuẽt l'escorce auec vne coignee. Si tu veux appriuoiser le Figuier sauuage, ayãt coupé les rameaux, arrose le sept iours durant de vin & d'huyle, & tu auras ce que tu demandes, comme à escrit Afriquain. S'il est galeux, tu y remedieras, suyuant l'aduis de Leontius, plantant vn Oignon marin aupres des racines: ou versant à l'entour du pied de la croye rouge destrempee en eau. Si les fourmis gastent l'arbre, Pallade commãde qu'õ mette à l'entour du pied de la croye

rouge meslee auec beurre & poix fondue. Il y en a qui pendent à l'arbre pour preseruatif le poisson nommé Corbeau : dequoy ensemble des autres remedes, nous auons amplement traité au premier liure, auquel tu auras recours s'il te semble bon. Democrite promet que les figues meuriront auant le temps, si on met aux racines du fient de pigeon, item du poyure & de l'huyle. Le mesme aussi aduiendra, suyuant le conseil de Palladé, si tu frottes les Figues, quand elles commencent à rougir, du ius d'vn Oignon long, meslé auec huyle & poyure. Au reste pour faire que les Figues soyent de diuerses couleurs, en sorte que d'vn costé elles soyent noires, & de l'autre blanches, tu pourras faire ce meslange de couleurs en ceste façon. Plante les semences ou grains, de deux diuers Figuiers enuelopez en vn linge : & quand il en sera besoin, replante l'arbre ia grandet. Si tu veux auoir des Figues escrites, ou figurees, fais à l'oeil du Figuier telle figure que tu voudras, & tu auras des Figues de la mesme figure, si les Georgiques Grecs de Democrite disent vray, esquels aussi il dit, que si quelqu'vn veut faire les Figues laxatiues, il doit mettre aux racines du Figuier qu'on plantera, de l'Ellebore noir, broyé auec des Laictues de mer, ou Tithymale: dont les Figues qui viendront esmouueront le

ventre. Le mesme aduiendra, si tu y mesles d'autres simples laxatifs, comme on dit. Et de ceci sera aisé de faire l'experience aux fruits des autres arbres, comme nous auons dit ci dessus.

Ie ne veux obmettre ce que dit Columelle, que le Figuier sauuage cuit, & donné à manger aux volailles, leur fait hayr les Figues, lesquelles toutesfois ils aiment merueilleusement. I'adiouste que plusieurs font cailler le laict auec ius de Figues domestiques, ce que toutesfois les Figues sauuages ne font pas. Ce qui se fera aussi si on fait tiedir le laict au feu, & qu'on le remue d'vn baston de Figuier, selon que dit Africain: voire mesme auec le ius qui descoule de l'escorce du Figuier entamee.

Si tu veux que les Figues meurissent de bonne heure, quand elles seront de bonne grosseur, les faut percer d'vne aiguille, & frotter d'huyle, puis les couurir de fueilles d'Oliuier, & lion Pierre d'Albano en est autheur. Mais il ne me faut pas aussi obmettre, que les Figues tant seiches que fresches seruoyent iadis de pain & de pitance aux mesnagiers, & les anciens luicteurs entretenoyent leurs forces de ceste viande, deuant que le luicteur Pythagoras leur eust appris à manger de la chair. On a aussi

inuenté de s'en seruir en lieu de fromage, selon Pline, moyennant qu'elles ayent long temps esté salees. Il me souuient en cest endroit de deux merueilleux miracles de nature. L'vn est que les taureaux quelques farouches & indomptables qu'ils soyent, estans attachez à vn Figuier, s'appriuoisent & s'arrestent sans se remuer. Ce que Pline me semble aussi auoir attribué au Figuier sauuage, si on leur en met autour du col. L'autre est, que la chair des bestes tuees, estans pendues à vn Figuier, deuiendront incontinent tendres & friables. Plutarque a cherché la cause du dernier en son liure intitulé Symposiaca. Comme ainsi soit, dit il, qu'entre les viandes d'Aristion le cuisinier eust present é vn coq qui auoit esté sacrifié à Herculus, lequel combien qu'il fut frais tué, estoit tendre & presque friable. Aristion rapportoit la cause de ceste si soudaine tẽdreté au Figuier, asseurãt que les oyseaux tuez, voire mesme les plus durs deuiendront tendres, si on les pend à vn Figuier. Il allegue pour raison, que le Figuier rend vn air, & haleine, si forte & digestiue, que par icelle la chair vient à se desseicher & mortifier. Le mesme aduiendrai (pour le dire en passant) si on l'enterre dans vn monceau de froment. C'est assez parlé de l'arbre, ie viẽ à son fruit, & à la maniere de le garder. Les Figues se peuuent garder fresches, comme dit A-

Deux secrets admirables.

dit Afriquain, & Pallade le certifie, si on les arrenge dans le miel, en sorte qu'elles ne s'entretouchent ni le vaisseau aussi, lequel il faudra soigneusement boucher. Le mesme se fera, si on les enferme separément en vne Courde verde, faisant à chacune sa place, & pendant la Courde en lieu vmbrageux, où ni le feu ni la fumee n'entre. Mais il les faut cueillir auec la queuë, car elles en durent plus lõg temps: d'autres renuersent bellement vn verre, ou autre vaisseau trãsparent par dessus les Figues, & ayant bouché le pertuis de cire, les laissent ainsi, & les gardent sans se flestrir, le mesme Africain escrit, qu'elles se gardent aussi douces que si elles estoyent sur l'arbre mesme en ceste sorte, Quand on bouche les tõneaux de vin, metz les Figues fresches, qui ne soyent pas trop meures, & cueillies auec leurs queuës dans vn pot de terre neuf, qui ne soit pas rond, mais plustost quarré à ton plaisir, & plat par embas: & les y arrange en sorte, qu'il y ait de l'espace entre deux: quãd tu auras soingneusemẽt bouché ledit pot, fay le baigner en vn vaisseau plein de vin, qui soit bien bouché: s'il ne viẽt à s'aigrir, tu trouueras, que les Figues seront toutes telles, qu'elles estoyent lors, qu'on les y mit. Quant aux seiches qu'on appelle Ischades, Paxame tresexpert en l'Agriculture des Grecs, escrit, que on les peut garder de pourrir en ceste façon

Les Figues feiches, dit il, fe garderont fans au cune pourriture, fi on en met trois embeuës de poix fondue, en telle forte, que l'vne foit au fond du pot, l'autre au milieu, ayant rempli à demi le pot de Figues, & la troifieme l'ayant rempli iufqu'au col, foit au deffus. Elles fe garderont aufsi, comme dit le mefme, fi les ayant mis fur des nattes, panniers, ou claye, on les met dans le four chaud, apres en auoir tiré le pain, puis qu'on les ferre en vn pot neuf, ou bien vernifié. Il y en a, qui apres les auoir cueillies auec les queuës, les arrofent au foleil de faumure chaude meflee auec huyle, & les mettent en vn vaiffeau luté, comme il appartient. Les autres les mettent fur des clayes, & les font feicher au foleil, & la nuit les reportent en la maifon. Tu prendras les autres manieres de les feicher, tant de Columelle, que de Palladius. Mais en traitant des Figues, il ne faut pas fe taire du merueilleux efprit de Caton.

Iceluy haiffant mortellement la ville de Carthage & eftât en peine à caufe de fes fucceffeurs, lefquels il vouloit eftre mis en feurté, crioit par tout le Senat, qu'il failloit deftruire Carthage, & apporta vn certain iour au confeil vne Figue meure auant le temps, qui auoit efté apporté de ce pays là. Et comme efcrit Pline, la monftrant aux Senateurs. Ie vous demande, dit il, quand vous penfez

que

que ceste Figue ait esté cueillie : & comme tous voyoyent qu'elle estoit fresche. Voire, mais ce dit il, sçachez qu'il y a trois iours que elle fust cueillie à Carthage, tant nous auons l'ennemi pres de nos murs : & incontinent aprés on entreprint la troisieme guerre contre les Carthaginois, en laquelle Carthage fut rasée, & Caton mourut l'an suyuant. Lequel par l'argument d'vne seule Figue, qui est chose admirable, persuada de destruire vne ville si renommee, & superbe, & laquelle par l'espace de six vingts ans, auoit combattu auec les Romains, à qui auroit la seigneurie sur tout le monde : & en fin l'impetra.

C'est assez parlé des Figues. Mais tant i'ay courte memoire : auant que passer plus outre ie n'obmettray pas ce que Plutarque n'a pas voulu celer. Et qu'est ce me diras-tu ? Que le cœur fait aux cheuaux & aux asnes, qui porteront des Figues sur leur dos : mais le remede est encores plus admirable, par lequel on remedie, tant ausdites bestes, qu'aux hommes. C'est que le pain presenté ausdites bestes presques mortes, & aux hommes ayans perdu leur force, les fait reuenir, car s'ils en mangent tant soit peu, incontinent ils reprennent leur force par le manger, & poursuyuent leur voyage. Le mesme Plutarque dit, que le mesme aduient aux hommes.

Comme le cœur eust failly à Brutus, dit il, qui alloit en Apollonie par les grandes neiges, il reuint incontinent a soy, par le moyen du pain que l'enemy, qui defendoit les murs de la ville luy ietta. Brutus estant en fin venu à bout de ses affaires, fit plaisir à l'ennemi. Mais ceci ne concerne en rien le Figuier, duquel nous traittons seulement la maniere de le cultiuer, les remedes & secrets.

Maniere de cultiuer l'Oliuier franc ses remedes, & secrets.

CHAP. XVII.

FLORENTIN autheur d'Agriculture tresexpert, parlant de la maniere de planter & cultiuer les Oliuiers, en ses Georgiques, dit, que celuy qui aime l'Agriculture, doibt estre fort soigneux & diligent apres l'Oliuier. Principalement à cause qu'il est de grãd & asseuré reuenu : & peut enrichir aisement & en peu de temps vn hõme : comme il appert par l'histoire de Democrite & Thales, desquels parlent Pline & Aristote, laquelle nous declarerons amplement en nostre traicté de Sterilité & Fertilité. Mais le malheur est, que nous ne sommes si heureux, que de veoir & cultiuer l'Oliuier, (qui est vn arbre vrayemẽt excellent) en nos iardins

iardins & champs septentrionaux, comme les autres nations, ni perceuoir ses fruicts si plantureux & riches: & ce par le conseil inenarrable de Dieu tout bon & tout puissant, qui ne donne pas tout à tous, mais ce qu'il cognoist leur estre bõ & profitable. Toutesfois pour cela ne me greuera il pas de mettre en auant franchement & de bonne volonté comme tout le reste, ce que i'ay leu ou ouy dire de l'Oliuier & des Oliues, qui soit digne d'estre sceu. Et pourtant laissant là les paroles, comme on dit, ie vien à la chose mesme. L'arbre que les François appellent Oliuier, s'aime fort és lieux secs & argilleux, & aime merueilleusement la cõstitutiõ de l'air chaude & seiche. Es champs humides & gras, il produit biẽ force rameaux, mais pour la plus part steriles, reiettant entierement le terroir ou y a de la croye rouge, d'autant que par sa chaleur il brusle ses plantes. Mais il à bien plus en haine le terroir fangeux, & marescageux, & qui est tousiours moitte: car là il produit des Oliues maigres, & qui ne se nourrissent pas, & seichent aisément. Et pourtant il s'aime fort és lieux haults, & panchans: d'autant qu'y ayant le vent à gré, il ne iette point de seue. Car en ces lieux là, la grand ardeur du soleil est temperee par le souffle des vens, à cause dequoy les Oliuiers y viennẽt fertiles & plantureux & rendent l'huile fort excellẽt

Es lieux plains & champestres, pource qu'ils ne sont point demenez du vẽt, mais sont bruslez, ils rendent l'huyle plus espais, & ayant plus de lie; & ce non sans cause à mon aduis, car tous arbres, & principalemẽt les Oliuiers prenans force du vent contraire, sont en leur plus grãde vigueur. Ce qui se peut prouuer, parce qu'õ les trouue tousiours pl⁹ drus & plus verds és lieux exposez au vẽt, plus lasches & lãgoureux là ou le vẽt ne dõne point. Ils se resiouissent donc d'estre au vent, pourueu qu'il y ait espace, par lequel le vent puisse librement passer.

De toutes ces choses sont autheurs apres les autheurs d'agriculture, Arabes & Grecs, les premiers autheurs excellents de nostre agriculture, assauoir M. Catõ, Varron, Columelle, Pline, Pallade, & plusieurs modernes: dans les escrits desquels, on lit aussi, que l'Oliuier aime sur tout la cõpagnie du Figuier, à cause dequoy il conseille de le planter aupres, ne l'esloignant qu'en sorte que les rameaux de l'Oliuier, qui suyuront & obeirõt aisément, le puissent toucher au large. Il ne faut pas cueillir du tronc, les iettons que on veut planter, mais prendre des rameaux des petites branches d'vne coudee de long, & prendre garde qu'on enduise le bout d'ébas de fient de vache auec cendre, & qu'en les coupant, on ne blesse ni entame l'escorce, &

ce, & qu'ō face la fosse en voulte, afin qu'elle tienne la pluye. Il y en a aussi qui coupēt des iettōs de la racine, & les plantent, puis quand ils voyent qu'ils sont repris, les replantent pour leur changer de lieu. Mais il seruira beaucoup pour les faire croistre & profiter deuantique les transporter, qu'on marque auec arbre, de quel costé ils sont tournez, cōme dit Columelle, afin qu'on les mette & replante de la mesme façon, & qu'ils ayent le mesme vent, & soyent tournez de mesme costé. Il faut fossoyer les fosses deuant que les planter, afin que la terre deuienne plus fraische par le soleil, les vēts & la pluye, & que les arbres iettent sans empeschemens leurs racines de tous costez, lesquelles veulēt assiduellement estre arrosez: car par ce moyen ils en germeront plustost, & sera plus aisé de les replanter: au reste, il faut soigneusemēt sarcler & nettoyer le lieu qu'on aura destiné à l'Oliuier, & arracher toute autre plante. Item le clorre de murailles, ou de hayes viues, de peur que les bestes n'y entrent, comme dit Didime Grec en ses Georgiques. Les Oliuiers aiment fort à estre bien fumez, comme escrit Sotion, mais és lieux moites il n'y en faut pas tant mettre, & aux autres, plus abondamment, d'autant qu'estans bien fumez ils deuiennēt plus drus & fertiles. Il faudra aussi couper de bonne heure ce qui sera flestri & sec, afin que le reste ait le vent plus à com-

mandement. Itẽ faudra en oster les rameaux qui sõt couchez l'vn sur l'autre, & tailler ceux qui sont repliez & courbez, principalement quand ils deuiennent trop longs, & s'auancent si fort qu'ils en sont difformes: car tous les autheurs d'agriculture s'accordent en ceci, assauoir que la longueur des Oliuiers qui passe dix coudees est mal propre & mal seante. I'adiouste que ceste grandeur la est exposee à tous inconueniens: car les rameaux se rompent par l'impetuosité des vents, & les fleurs estans secouëes, tombẽt auant le tẽps. Et pourtant plusieurs retirent les branches contre terre, afin qu'ils facent pancher l'arbre en terre. Mais auant toutes choses il se faut souuenir, qu'au bout de quelques annees, il faut tailler les Oliuiers, & auoir souuenance du prouerbe ancien: que celuy qui laboure le lieu planté d'Oliuiers, demande le fruit, & celuy qui le fume, l'obtient, mais celuy qui le taille le contraint de venir. Pourtant sera ce assez de le faire au bout de huit ans, de peur qu'on ne coupe trop souuẽt les branches qui apportẽt fruit. Mais il faudra tous les ans oster les iettons & tendrons qui viennent au tronc, estãs encor tendres, afin que l'arbre n'en soit trop chargé. Or vous aduerti-ie de prendre soigneusement garde, que quãd la terre sera creuassee par la seicheresse, le soleil ne penetre iusques aux ra-

aux racines par les creuasses. Et apres qu'ils auront rapporté leur fruit, Afriquain Grec est d'aduis qu'on les esbranche. Car ayant osté les rameaux qui s'estendent trop, ils payeront mieux leur maistre, & les rameaux nouuellets apporteront le fruit plus beau, & en plus grande abondance, comme nous venons de dire: car l'Oliuier iette force iettõs, & vit deux cens ans, comme dit Theophraste. Auec lequel Pline s'accorde en ceste façon. Les Oliuiers sont de fort longue vie, cõme estant chose certaine entre les autheurs qu'il dure deux cẽs ans. Dont on dit que l'Oliuier, auquel Argus attacha Io apres quelle fut muee en vache, dure encore en la ville de Arex. Item à Athenes celle que Mineruе produit quãd elle eut debat auec Neptune. Mais nous laissons ces choses pource qu'elles sentent leur fables poëtiques, traitons la simple histoire de l'Oliuier, & aduertissons que l'Oliuier seul entre tous les arbres regerme estãt mis en œuure: car le bois d'Oliuier, soit qu'il ne soit mis en œuure, ou qu'il y soit mis, s'il sent de l'humidité, ou qu'il soit en lieu humide, iette incontinent des germes. Dequoy ie produiray Pline pour tesmoin, qui dit qu'vne esguiere & vn pot de bois d'Oliuier enterré dãs la bouë germa. Et adiouste qu'il n'est iamais mangé des tignes, ni vermoulu. A cause dequoy ie croy que les anciens voulurent

qu'on fiſt les images des petits Dieux de racines d'Oliuier. Or pour ne riẽ obmettre a mõ eſcien en ce traité que i'aye leu ou remarqué, ou bien ouy dire, ie n'obmettray pas que les Eſtourneaux font grand dommage aux Oliuiers. Pource que volãts par trouppes, ils abbatent les Oliues par monceaux, les gaſtent & deſtruiſent. Pourtant les faut chaſſer bien loin des vergiers, de peur qu'ils ne gaſtent les Oliues, deſquelles ils ſont fort friands, à cauſe du noyau, qu'elles ont de fort bon gouſt. Ce que preuoyant nature bien auiſee, l'a enuironné d'vne muraille fort dure, comme auſsi de meſme chair & de peau. Ce que auſsi elle n'a pas obmis aux autres fruits, deſquels le noyau eſt cõme l'ame, par le moyen duquel ils ſont multipliez & formez. Mais ces choſes appartiennent à vn autre traité. Iadis il n'eſtoit pas permis de poluer l'Oliuier, l'appliquant à vſages prophanes: voire meſmes on n'en alumoit pas le feu ſur les autels, pour appaiſer les Dieux.

C'eſt celuy dont les Cheualiers eſtoyent couronnez, & qui ſeruoit d'ornement à ceux qui triomphoyẽt des petits triomphes. Les rameaux duquel eſtans portez, eſtoyent indice de paix, dont les Poëtes l'ont appelé pacifique.

De la main il tendit d'Oliuier pacifique
La branche- Dit Vergile.

Et que

Et que veut dire que le Pigeon mis hors de l'arche de Noé, apporta plustost vn rameau d'Oliuier, s'en retournant, que d'vn autre arbre? N'estoit-ce pas pour monstrer que Dieu tout bon & tout puissant qui estoit l'auteur de ce deluge si espouuantable, estoit appaisé & reconcilié. Mais pource que ces choses appartiennent à la theologie, ie les laisse aux Theologiens, & reuiens à mon histoire rustique de l'Oliuier: lequel on dit auoir bien fleuri, & à profit, quand on trouue ses fleurs percees, lors qu'elles sont tombees. Il est seul entre tous les arbres qui renuerse ses fueilles, incontinent apres le Solstice d'Esté (dequoy fera foy l'experiẽce, qui est la plus asseuree maistresse des choses douteuses & incertaines) dont vient qu'estans ainsi renuersees, c'est signe qu'il est passé. Mais ie me souuien bien à propos en cest endroit, de trois choses non moins admirables que remarquables. L'vne est que l'Oliuier a le Chesne en fort grand haine, comme Pline l'a soigneusement remarqué, apres Theophraste. Car s'il est planté aupres des Chesnes, non seulement il ne le pourra endurer, mais aussi se reculera & retirera en dedans, ou au fond. Et mesmes on dit que le Chesne estant coupé laisse ses racines dõmageables aux plus prochains Oliuiers. Itẽ que l'Oliuier mis au lieu, dont on aura tiré vn

chesne mourra ou seichera, si Columelle dit vray:tãt est merueilleuse l'antipathie & natu rel discord en ces arbres:ce que nature à vou lu afin que nous nous en esmerueillissiõs plu stost que no⁹ le sceussiõs:l'autre est digne nõ seulemẽt d'estre consideré, mais aussi admiré c'est que l'Oliuier aime a estre planté & cultiué & son fruit cueilli par les enfans & filles vierges, ou de ceux qui iureront qu'ils n'ont point violé la couche d'vn autre, encor que ils soyent mariez, car on a opinion qu'il en deuient plus dru, plus fertile & plantureux, comme a escrit Florentin Grec en ses Georgiques:de l'opinion duquel est Pallade, adioustant pour raison, que cest arbre a pour protecteur chasteté, à cause de Minerue, qui l'a en sa garde & protection. La troisieme merueille de l'Oliuier est, que quelquesfois ceux-là ont senti allegement, & ont esté gueris du mal caduc sans aucune medecine, qui ont escrit sur vne de ses fueilles, ce mot (Athena) & l'ont lié à leur teste, comme a escrit Zoroastre en ses liures d'agriculture. Dequoy ie laisse a iuger, pource qu'il sent sa superstition vaine & friuole: & reuien au cultiuement & secrets de mon Oliuier. Lequel on estime auoir mauuais temps, quand il pleut lors qu'il perd sa fleur ou enuiron la saison que la Pousiniere se leue:car lors elle a de coustume d'empraindre: & lors est le ter-

me des quatre iours lesquels Pline appele decretoires aux vignes & Oliues lors est le point Austral, qui a l'air mal net. Ie n'obmettray pas ici, qu'apres le Figuier, l'Oliuier entre to⁹ les arbres est le pl⁹ suiet à la bruslure: la tigne aussi luy est vne maladie particuliere, cõme la rõgne au Figuier, & aux vignes la coulure Il est aussi fort tourmenté de vers presques semblables aux chenilles: lesquels s'engendrent principalement, quãd le vent de midy souffle, comme font les hanetons qui viennent aux vignes. Ie laisse à mon escient les autres maladies ausquelles il est particulierement suiet, afin de donner place à ce qu'il faut dire. Pline dit que les mousches à miel ne goustent, ni ne touchent les fleurs de l'Oliuier. Item que les cigales entre tous les arbres aiment fort l'vmbre de l'Oliuier: & M. Varron dit que l'Oliuier deuient sterile, si vne cheure le broute, ou touche de sa langue, quand il commence à germer. Dont ie pense qu'est venu, que les anciens ne sacrifioyent aucune cheure à Minerue, qui a les Oliuiers en sa sauuegarde, cõme dit le mesme Varrõ: quoy que Pline soit d'autre opinion. Pour ceste cause faut diligemment boucher les vergiers plantez d'Oliuiers, de peur que ni les cheures ni autres bestes n'y facent dommage comme nous auons dit ci dessus. C'est signe qu'vn Oliuier est fort fertile, quand il ne rap

porte pas son fruit à trauers, & a costé, mais au bout de la branche, & s'il s'apparessit, ou est empesché d'ailleurs de rapporter, tu le rẽdras fertile comme a escrit Africain, si ayant creusé & percé le tronc, tu y fiches deux petits rameaux d'vn autre Oliuier plus fertile & fructueux, en sorte qu'ils passent d'outre en outre, & les prenant auec les mains tu les tires si fort qu'ils tiennent biẽ ferme: cela fait: tu couperas les bouts qui sortiront des trous, en sorte qu'ils sẽblẽt deux petits coins fichez en l'arbre, puis apres tu enduiras soigneusemẽt de torchis l'ouuerture des trous, l'arbre estãt comme engrossi par cest accouplemẽt, rapportera plus grãde abõdance de fruit. Mais il faut se souuenir qu'il faut aussi arroser de lie d'huyle les Oliuiers fertiles & fructueux, suyuant le conseil de Columelle. Car en hyuer, s'il y a des vers ou autres petites bestes, cela les fera mourir. Ce que Columelle me semble auoir pris des liures Grecs d'agriculture des Quintilles, comme aussi plusieurs autres choses: dans lesquels ie trouue auoir esté remarque, que les Oliuiers deuiendront plus fertiles, & plus drus, & rapporteront plus grande abondance de fruit, si ayant deschaussé leurs racines, on les arrose tout autour de lie d'huyle non salee, meslee auec eau, y en mettant de chacune vn septier. Il suffira aussi d'y metre de la paille de febues

plus ou moins,selon la portee de l'arbre. On y pourra aussi verser de l'vrine d'homme autant qu'on verra estre bon, ou de l'argile messlee auec fiêt de vache, ou de l'Alga, ou mousse marine. Mais incontinent apres, il faut emmonceler la terre autour, de la hauteur de neuf poulces : ayant premierement fait vn creux autour, afin de retenir la pluye : & apres qu'elle sera entree dedans, les faudra souuent, & peu fossoyer. Duquel remede, ils cõseillẽt d'vser aux iours Caniculaires. Mais plusieurs estiment qu'il vaudra mieux l'arroser, principalement si la secheresse est fort grãde. Au reste d'autãt que les Oliuiers pour la plus part, tant és lieux secs que humides, se chargent de mousse, & en sont endommagez tellement, qu'ils ne peuuẽt produire ni fruit ni rameaux drus, il la faudra racler doucemẽt auec vn cousteau, afin que les Oliues sortantes, soyent plus abondamment nourries, & profitent mieux. S'ils poursuyuent à ne rapporter pas, ou perdre leur fruit, ce qui aduiẽt cõme aucuns veulent, par la faute du terroir: on a accoustumé d'y remedier en ceste façõ, selõ Columelle: on deschausse bien profond les arbres tout autour: puis selon la grandeur de chacun arbre, on met autour autant de chaux qu'il y en faut, en sorte que le plus petit en ait moyẽnemẽt, & le plus grãd beaucoup. Si ce remede ne fait riẽ, on a recours à l'ente.

Les Quintilles tresdoctes en l'agriculture, disent que l'Oliuier sterile peut estre rendu fertile par ce moyen. Fay au tronc vn trou de la grandeur du gros doigt, vne coudee au dessus de la racine, principalement du costé qui regarde le midy : quoy fait, mets estroitement dans ledit trou deux petits rameaux d'vn Oliuier fructueux, cueillis du costé du midy, & qui soyent de telle grosseur, qu'ils puissent remplir le trou: & ayant tiré à force les sommets, coupe des deux costez les bouts qui passeront, & endui les trous de torchis, fait de terre & de paille. Par ceste maniere de faire qui est cõme si l'arbre estoit emplastré, tu la rendras fertile au lieu qu'elle estoit sterile. Lequel enseignement me semble entieremẽt s'accorder auec l'aduis d'Africain, que nous auons declaré ci dessus. Or ceux qui s'abastardissent par trop grande abondance de fueilles & de branches & ne rapportent rien, lesquels les Grecs appelent Hylomanes, c'est à dire fols en malice (d'autant qu'ils portent beaucoup de fueilles, mais peu de fruit, ou point du tout) pourront estre chastiez par l'obseruation & aduis des Quintilles, si ayãt percé la racine auec vn tariere tu y fiches vn ietton verd d'Oliuier sauuage, ou vne cheuille de Pin, ou de Chesne, ou bien vne pierre. Columelle est en cest endroit de la mesme opinion que les Quintilles. Les arbres dit il

dit il, quelques drus qu'ils soyent, ont quelquesfois accoustumé de n'apporter point de fruit. Il les faut donc percer d'vn tariere Gaulois, & mettre dans le trou vn ietton verd d'Oliuier sauuage: par ce moyen l'arbre deuiendra plus fertile. On y peut aussi remedier sans deschausser l'arbre, auec de la lie d'huyle, sans sel, meslee auec pissat de pourceau, ou vrine d'homme: desquelles deux, il faut garder la mesure: car pour le plus grand arbre (sinon qu'on y mesle autant d'eau) il y en aura assez de pleine vne cruche. Voila que dit Columelle, touchant la maniere de rendre fertile l'Oliuier sterile. Que s'il fait semblant de rapporter beaucoup de fruit, sans toutesfois l'amener à maturité: c'est à dire, s'il produit beaucoup de fleurs, & qu'il les laisse tomber, sans apporter aucun fruit, tu y remedieras aisément, si ayant deschaussé l'arbre, tu mets à l'étour des racines deux pleins paniers de mousse ou Algue, si l'Oliuier est grand, mais s'il est petit n'y en faudra qu'vn. que si tu n'as de la mousse ni de l'Alga, tu te pourras seruir de la seule lie d'huyle meslee auec eau bonne à boire: en sorte que tu en verses à chacun arbre, aupres des racines quatre conges, plus ou moins selon la grosseur de l'arbre. Quelques fois il y a en l'Oliuier quelque rameau plus dru que les autres, & si on ne le coupe tout l'arbre en deuiét comme

trifte. Les racines aufsi ont accouftumé de feicher le plus fouuẽt cõme languiffantes de maladie, & par ce moyen rendent l'arbre cõme preft à mourir:ce qu'il faut attribuer à des vers qui s'engendrẽt & cachẽt au dedãs: defquels à efté parlé au premier liure, toutes fois pour la commodité du lecteur, i'en ay bien voulu mettre ici quelques remedes. Africain autheur d'agriculture, grãd entre les Grecs, dit que les arbres feront nettoyez des vers, fi l'on parfume leurs cachettes & retraites de fient de bœuf allumé, de forte que le parfum foit porté par le vent contre lefdits arbres. Pline efpand de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de fel. Que s'ils ne fe peuuent furmonter ou chaffer par ces moyẽs tu te feruiras de ce remede. Pren efgalement de la lie d'huyle & du piffat de bœuf & les mefle, approche les du feu, tãt que le tout bouille, & quand il fera refroidi, tu arroferas de cefte liqueur les arbres: ce qu'Anatolius a efprouué. Tu auras encor vn autre remede affeuré & aifé à faire, fi tu brufles de Bitume & de fouffre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien fi tu fais de la fumee auec des chãpignons qui croiffent fous vn Noyer, ou fi tu brufles du Galbanum, ou des cornes de pieds de cheure, ou de la corne de cerf: mais il faut qu'en la bruflant, tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par

trois

trois iours, de la cendre de sarmēt, puis apres en arrosent à bon escient les arbres. Il y en a beaucoup, qui arrosent de lixiue de Figuier les racines des arbres qu'ils veulent planter. Nous auons suffisamment parlé des remedes, parquoy reprenant nostre premier propos. Si les Oliues estans desia formees, viennent à tomber, ce leur sera vn singulier remede, comme tesmoigne Democrite en ses Georgiques, si on met & enterre dans la terre qui tient aux racines, vne febue qui ait vn ver, ou vn pou, ayant bouché le pertuis auec cire.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier ce qu'Africain Grec a escrit en ses liures d'agriculture, se fondant sur le tesmoignage de Florentin, touchant l'Oliuier & la vigne. Si on ente, dit il, vn Oliuier sur vne vigne, il produira, non seulement des raisins, mais aussi des Oliues, & faut mettre des perches au dessous pour soustenir le faix des branches. Or cela se fait par ce moyen. On perce la vigne pres de terre, & met on dans le trou vn rameau d'Oliuier fructueux, afin qu'il succe & attire la douceur de la vigne & sa propre nourriture de la terre, quand il sera creu, auant qu'il rapporte son fruit, si on replante le bois de ceste vigne là il gardera le meslāge des deux arbres, & encor amenera son fruit

qui prendra son nom d'iceux, & s'appelera en Grec Eleostaphylos, & en Latin Vuolea, ouOleuua c'est à dire raisin Oliue. C'est assez parlé de l'arbre, de la maniere de le cultiuer, de ses remedes & secrets. Duquel le fruit, que nous auons tousiours appelé Baye auec les anciens, s'appele communément Oliue, & est composé de chair & de noyau: laquelle (principalement estant encor verde) plusieurs cõtrefont & falsifient auec des prunes blanches cõfites en eau salee. Ce qui m'a quelquesfois trompé & deceu, auec plusieurs autres, en vn banquet fait en hyuer. Les Oliues mises en la saumure s'appelēt des grecs Halmades c'est à dire saumurees: & celles qui nagent toutes seules dans leur huyle, sans aucune autre mixtion, & flottent comme par dedans, sont appelées Colymbades nageantes. Quãt à l'huyle qu'on en fait, ie n'en diray pas grãd cas, de peur qu'on ne die que ie passe mes limites. Pourtant se sera assez d'aduertir que le temps cõmode à cueillir les Oliues est quãd on verra que la plus grand partie de la moitié du fruit sera deuenue noire, comme l'a remarqué Paxame en ses Georgiques. Ce qu'il ne faut pas tousiours attendre, si le tẽps n'est assez commode. A cause dequoy il faut souuent les cueillir auant le temps, de peur que la gelee & le froid ne les saisisse. Or les faut il cueillir en temps serain & sans pluye: & ne

faut à la moindre pluye qu'il face, remuer ou secouër les branches des Oliuiers, iusques à ce que toute l'humidité soit consumee. Il y en a qui secouënt les branches bellement & lentement auec les mains, pour en faire tomber le fruit. Mais il faut soigneusement prendre garde, qu'on ne abbate ou touche les Oliues d'vne verge d'Oliuier: car l'arbre en deuiendroit moins fertile à l'aduenir, si ce que Paxamus, excellent autheur d'agriculture entre les Grecs, a escrit est vray. Lequel dit aussi, qu'il faut autant abbatre d'Oliues, qu'on en pourra presser la nuit suyuante: item que pour le premier huyle, il faut doucement esleuer la meule, de peur que l'huyle ne se salisse, si les noyaux se cassent. Entre tous, celuy qui sort de luy mesme est le plus excellent, plusieurs l'appelent huyle vierge. Estant nouueau & frais, il y faut mesler du sel & du nitre afin qu'ils l'esclarcissent, & gardent de se gaster, si on le veut garder. Au bout de trente iours, quand la lie sera descendue au fond, il le faut changer en des vaisseaux de verre, ou autres commodes, comme nous dirons tantost. Quant au second on en fera de mesme, sinon qu'il faut batre les Oliues auec meules plus fortes. Ces choses estāt tellemēt quellemēt declarees, ie vien à la maniere de garder l'huyle, & à ses remedes, puis que nous nous en seruons souuent, tant en viandes, qu'en

medecine. Apulee tresexcellẽt autheur Grec d'agriculture, dit que l'huyle se garde fort seurement en des vaisseaux de verre, d'autãt que il aime fort le froid. Toutesfois si on n'a des vaisseaux de verre, il se gardera fort bien en pots de terre, ou autres, enduits par dedans de plastre criblé, mais le mieux de tous en pots plombez ou vitrez: ou en vaisseaux de terre bien cuits, comme sont ceux de Beauuais, desquels nous vsons fort. Mais en cest endroit, il faut dire quelque chose du cellier à serrer l'huyle, lequel il faut mettre en lieu qui ne soit aucunement exposé aux vents chauds. Pourtant il sera fort bon qu'il regarde le septentrion. Car l'huyle aime vn lieu froid & sec, hayssant mortellement la chaleur & l'humidité, comme ennemis. La fumee luy est fort contraire, pourtant ceux qui en traitent, ordonnent en general, qu'on ne laisse entrer ni fumee, ni suye au pressoir ou celier, tandis qu'on fait l'huyle: non pas mesme de la lumiere.

L'huyle qui se gele, deuient le plus souuent rance & moisi: on y remediera, y mettant du sel ou du nitre. Tarentin, & apres luy Pallade, disẽt, que celuy qui est moisi se peut corriger par ce moyen. Il faut faire fondre de la cire blanche dans de l'huyle net & bon & estant encor liquide, la verser dedans, puis apres y adiouster du sel frit chaud: par

ainsi

ainsi l'huyle changeant de goust & d'odeur se nettoyera fort bien. Et si tu y mets ceste composition auparauant, il ne moisira iamais. L'Anis aussi mis dans l'huyle, corrige le moisi. S'il est plein de lie & sale, il se nettoyera au soleil, ou au feu, ou à l'eau chaude, si on le met dans vn vaisseau qui ne soit pas dangereux à casser. S'il y a des ordures, tu le nettoyeras en ceste sorte, suyuant le conseil du mesme Tarentin. Fay frire du sel au feu, & estant encor chaud, mets le dans l'huyle, & couure diligemment le vaisseau. Le mesme fera vne noix de pin, si estant enflambee on l'esteint incontinent dans l'huyle. La racine du Citronnier le nettoyera aussi, si on la plonge dans l'huyle.

Item la lie d'huyle bruslee & mise dedans: car par ce moyen il en deuiendra plus clair. Si tu vois qu'il soit puant & de fascheuse senteur & odeur, le mesme autheur commãde, qu'on broye des Oliues estant encor verdes, sans noyaux, & qu'on les mette dans les vaisseaux d'huyle à la chaleur du soleil. Si tu n'as des Oliues, tu feras le mesme auec des tendrons d'Oliuier broyez.

Aucuns enuelopent l'vn & l'autre en vn linge, y meslant du sel broyé & les plongent dans le vaisseau d'huyle, & au bout de trois iours les ostent, remuans & brassans tousiours l'huyle, & apres qu'il est bien rassis,

le vuydent dans vn autre vaiſſeau. Il y en a qui eſteignent dedans l'huyle des vieilles briques ardentes. Pluſieurs y mettent du pain d'orge eſmié bien menu, & enuelopé d'vn linge deſlié, & l'ayant reiteré deux ou trois fois, y en remettant de nouueau, y adiouſtẽt quelques grains de ſel, & l'ayant vuydé en d'autres vaiſſeaux, le laiſſẽt raſſeoir quelques iours. D'autres y font tremper vn iour & vne nuit du Melilot embeu d'huyle. Si d'auanture quelque beſtę tombe dans l'huyle, qui le rende puant, Democrite commãde en ſes Georgiques, qu'on pende au vaiſſeau de l'huyle vne poignee de Coriandre, & qu'on l'y laiſſe quelques iours: ſi la puãteur ne ſe perd point par ce moyen, il faudra changer le Coriandre, iuſqu'à ce que la corruption ſoit corrigee. Mais il ſera fort bon de le rechanger en temps ſerain, en vaiſſeaux nets, leſquels ſerõt meilleurs, s'il y a eu au parauant du vinaigre. Aucuns y meſlent de la graine de Senegré ou Coriandre ſeiche, & broyee auec huyle, ou y eſteignent ſouuent des charbons d'Oliuier enflambez. Il y en a auſsi qui plongent dans l'huyle des grains de raiſins ſecs vuides de leurs pepins, broyez, & reduits en petits pains & maſſe, & au bout de dix iours les ayans oſtez les preſſent, & apres auoir remué l'huyle le vuydent en vn autre vaiſſeau. D'autres pillent les deux enſemble, aſſauoir les

raisins & les pepins, & les mettent dans l'huy ly. S'il est trouble. Tarentin conseille qu'on le face chauffer en vn pot qui ait la gueulle large, & quand il aura bouilli, qu'on iette des sus du sel bien menu frit & rosti, & quand il sera rassis, qu'on le vuyde ailleurs. Tu le feras fort clair, si tu broyes de l'escorce & tendrons d'Oliuier auec du sel, & les ayant enuelopes en vn linge, tu les pens au vaisseau où sera l'huyle. Tu le rendras odorant en ceste façõ: mets dãs l'huile frais qui soit sorti le premier, net, & sans aucune lie (lequel nous auous dit qu'on nommoit huyle vierge) estãt en vn vaisseau de verre, mets dit il, de l'Aulne seiche, fueilles de Laurier, Souchet, racine de Flambe, & autres simples odorans que tu voudras reduits en poudre & sassez, & les remue fort & longuement, adiousteș y apres du sel rosti, & reduit en poudre, & le remue derechef, & mets au soleil le vaisseau auec l'huyle par l'espace de quinze iours, ou plus ou moins, ou le plonge en vn vaisseau double plein d'eau chaude, qu'on appele ordinairement le Bain marie, mais en sorte qu'il n'ait point d'aër, ou qu'il n'en sorte rien: & le laisse là iusqu'à ce qu'il ait bouilli trois heures à petit feu, l'en ayant retiré, laisse le reposer quelque temps iusques à ce que tu cognoisses qu'il se prenne & assemble en vn: Puis coule le & le garde pour ton vsage en

lieu & vaisseau commode & pren soigneusement garde qu'il n'y entre point d'aër.

En cest endroit, estant las d'escrire & cõposer, ie mettray fin à ce traité des Iardins & choses appartenantes à iceux, & prieray affectueusement ceux qui le liront & en tireront quelque profit: qu'ils prient Dieu qu'il luy plaise aider & fauoriser à nostre entreprise, afin que beaucoup d'autres choses que nous auons en main, & composons tous les iours, selon nostre pouuoir, pour l'vtilité & profit de tous ceux qui ont enuie d'apprendre, puissent vn iour venir en lumiere à la bonne heure.

* *
*

TRAITE DE LA MANIERE *d'enter les arbres des iardins, recueilli de plusieurs autheurs Grecs & Latins: par A. Mizault Medicin.*

PREFACE.

AYANT mis en lumiere pour l'vtilité d'vn chacun, les remedes façõs de cultiuer & secrets des Iardins. Il m'a semblé que ce seroit bien fait de les accompagner de ce petit liure traitant de la maniere d'enter, afin que nostre histoire des iardins vienne en lumiere parfaicte & accomplie de tous ses membres. Afin donc que des paroles ie vienne à la matiere. Les arbres qui ont accoustumé de venir par l'industrie & artifice des hommes, viennent ou de semence, ou de petites plantes ayans la racine ou de prouins, ou de branches arrachees, ou de iettons, ou enteure. Laissans là les premieres especes cõme cogneües de tous, ie mettray peine de declarer amplement la derniere, s'il plaist à Dieu, & ce suyuant les autheurs d'agriculture Grecs & Latins, anciens & modernes: afin d'orner en toutes sortes, selon ma petite capacité l'art d'enter, qui est la mere tresfertile des plus beaux fruits, que les arbres rapportent.

De la maniere d'enter en escorce & en fente: pris des Georgiques Grecs de Florentin.

CHAP. I.

FLORENTIN renommé entre les Grecs autheurs d'agriculture, dit qu'il y a trois sortes d'enter, l'vne en escorce l'autre au tronc, & la troisieme en escusson. Laissant là la derniere, il traite en ceste maniere de la premiere & seconde, les arbres, qui ont l'escorce plus espaisse, & qui attirent beaucoup d'humeur de la terre, comme sont le Figuier, l'Oliuier, & le Cerisier & semblables, veulent estre entez en escorce. Mais premierement il faut ficher doucement entre l'escorce & le bois, vn coin bien mince, fait de bois dur, afin qu'il entre plus aisément, & faut faire cela tenant la main si droite, que quelque bande de l'escorce ne se rompe, ayant tout bellement retiré le coin, on y fiche & met on doucement le greffe. Ceste façon d'enter s'appele en grec emphilismos, comme qui diroit enfueillure. Mais les arbres qui ont l'escorce desliee & moins humide, & qui ne rendent aucune liqueur par dehors (d'autant que toute l'humeur

meur se retire à la mouëlle du dedans sans se ietter vers l'escorce) comme est le Citronnier, & plusieurs autres, on y ente le greffe, fendant le tronc par le milieu, & appele on propremēt ceste maniere Enter. En l'vne & l'autre espece d'enter, ils conseillent qu'on mette incontinent le greffe dans la fente, & qu'on face l'enteure hastiuement, de peur que si on demeure trop, l'humeur ne se espuise, & le greffe se desseiche, or faut il que les greffes qu'on ente, soyēt nets, & choisis d'vn arbre fertile, du costé qui regarde le septentrion. Item coupez auec serpettes bien trenchantes du bois nouueau, vnis, ayans force boutons, & deux ou trois fourchons, tous d'vne venue par embas de la grosseur du petit doigt, & de deux ans, car la seue de ceux qui n'ont qu'vn an se retire en haut, dont ils deuiennent steriles. On les taille d'vn costé du bout de la serpette, en façon d'vne plume à escrire, sans toucher à la mouëlle, en sorte qu'on puisse ioindre le bois auec le bois & l'escorce auec l'escorce. La pointe du greffe, & la fente, en laquelle on le doit mettre, seront d'vne mesme grandeur : en sorte que ledit bout pointu, & la fente en laquelle on le mettra ne soyent point plus longs de deux doigts, desquels ne faudra rien oster quand ils se rapporteront bien l'vn à l'autre, il faudra seulement couurir la playe auec Argille,

d'autant que la terre iaune brusle les iettons & pourtat n'y vaut rien. Il n'est pas meilleur de couurir la susdite fente auec cire rouge, à cause du Cinabre qui y entre, ni de cire verde à cause du verd de gris: car non seulement cela seiche, mais brusle. Si toutesfois on veut se seruir de cire, il vaudra mieux prendre de la iaune neuue, qui n'a en soy aucune qualité nuisiue: & d'autant qu'elle ne tient pas d'elle mesme, il la faudra bien ioindre, l'estouper, & lier par dessus. Ils commandent aussi ceci, qu'on cueille les greffes, au decroissant ou conionction de la lune, dix ou douze iours deuant que les enter, & les enfermer en vn pot bouché, en sorte qu'il n'y entre aucun aër & quand on les choisit estans encor enfermez, faudra aduiser qu'ils ne se fendēt point, & estans entez, qu'ils s'auancent de boutonner. Et pourtant, comme nous auons dit, il faudra cueillir ceux qu'on voudra enter, dix iours deuant, ou vn peu plus. Mais il faut declarer la raison pourquoy il ne les faut pas enter aussi tost qu'ils sont coupez. Car si on met le greffe encor chaud & enfle, estant mis en la fente appropriee pour le receuoir, il faudra necessairemēt, qu'il s'en flestrisse quelque partie, auant qu'il se reprenne, & qu'il entreuienne entre le tronc & le greffe quelque lascheté spongieuse : ou si tu l'aimes mieux, qu'il y ait de l'espace vuide entre le

bois

bois de l'arbre & le greffe, esquelles fentes l'aër entrant, ne permet aucunement qu'ils se assemblent en vn: tellement qu'il se fait és arbres vn tel accident que celuy qui advient au corps humain, que les medicins appelent sinus: & n'y a doute que l'aër qui est de sa nature penetrant plus que chose que soit, & en outre mordant, ne renouuelle la playe, ou l'empesche de se reprendre, & la chaleur naturelle s'euapore & debilite, la seue semblablemẽt se perd. Et si on les tient quelques iours enfermez en vn pot, ils serõt hors de tout danger, & en outre, les lieux tendres venans à se lascher, ne leur nuiront, ni l'air y entrant ne les endommagera, mais reprendront en peu de temps. Il ne faut pas enter les greffes en temps de bize, mais plustost quand le vent de midy souffle, car comme la pluye est profitable à ceux qu'on ente en fente, aussi nuit elle à ceux qu'on ente en escorce. On peut seurement enter dans le tronc iusques à l'equinoxe d'autonne. En escorce, iusques au solstice d'hyuer & depuis que le vent d'occident commence à souffler (qui est depuis le septieme iour de Feburier) iusques au solstice. Il y en a qui disent qu'il fait fort bon enter au tronc au commencement des iours Caniculaires, & derechef en esté, apres que les iours Caniculaires sont passez. Voila ce qu'en dit Florentin en ses

Georgiques. Mais en tout ceci, faut faire distinction des lieux & des temps.

Maniere d'enter en escusson, pris des Georgiques Grecs de Didyme.

CHAP. II.

DIDYME dit que le temps le plus commode à enter en escusson, est deuant le solstice d'esté: combien qu'il die qu'il a commencé bien à point d'y enter enuiro l'equinoxe du printemps, lors que les arbres sont comme enflez & gros de boutons, en temps serein & sans vent. Mais il faut que l'arbre qu'on veut enter en escusson, soit nettoyé de ses nœuds & iettons, & esbranché, laissant les branches les plus drues, & les iettons les plus nets, qu'on aura destiné à cest effet, il faut prendre l'œil ou bouton où il n'y ait que redire, & choisi sur vn arbre fructueux, d'vn sion d'vn an : & ayant soigneusement raclé l'escorce tout autour auec le trenchant du costeau, le mettre dans le tronc en la place d'vn autre. Or faut il aussi diligemment tailler l'escorce nette & sans rides, ni aucune playe, & ne blesser ni entamer le bois: car cela y est fort necessaire. Il vient

vient à bonne fin, si le bouton, ainsi enté, est mis en la place d'vn autre; car par ce moyen il se prent sans doute. Il n'y a point aussi de danger de faire l'enture ailleurs qu'au lieu du bouton ou germe, & en autre endroit du tronc. Au reste, il faut que les escorces soyent de mesme grosseur & quand elles seront reprinses, faut coupper ce qui est au dessus de l'enture de peur que la nourriture ne s'y trãsporte, & que la seué soit destournee de la playe ia reprise. Il faut oster les liens quand les iettons auront trois fueilles. Mais (dit Didyme) i'ay souuent enté non pas l'œil mesme seul, prins d'vn sion d'vn an, mais ayant laissé ledit œil dans le ietton sans aucune blessure: ay osté l'escorce derriere le bouton: & taillant le bois en façon d'vne plume à escrire, l'ay mis auec le bois qui restoit dans la trace ou fente de l'arbre, & ay par ce moyen eu des arbres plus excellens. Or si l'escusson se fait du costé gauche de l'arbre, il amenera fort grand' quantité de fruict. Voila que dit Didyme en ses enseignemens Grecs d'Agriculture, desquels i'ay pris ces choses. Mais en cecy faudra tousiours auoir esgard à l'aer au quel tu seras, à ton terroir & coustume. Ce qu'aussi sera dit pour le reste.

Quelques particuliers enseignements de la maniere d'enter, de Diophanes Grec autheur d'agriculture.

CHAP. III.

LE figuier s'ente biẽ à point sur le Meurier & sur le Platane. Le Meurier sur le Chastaignier, Fau, Põmier, Poirier sauuage, Terebinthe, Orme & Puplier blanc, & de ceste cõiunction viennent les Meures blãches. Le Poirier s'ente sur le Grenadier, Coignier, Meurier, Amãdier & Terebinthe. Si on ente des greffes de Poirier sur vn Meurier, il amenera des Poires rouges. Le Põmier s'ẽte sur toute sorte de Poirier sauuage: le mesme enté sur le Coignier, apportera des Pommes que les Grecs appellent Melimela, c'està dire Pommes douces cõme miel: il s'ente aussi sur le Prunier, mais estant enté sur le Platane il amene des Põmes rouges. Le Noyer veut estre enté seulemãt sur l'Arbousier, ayãt presqu'en horreur la cõpagnie de tous les autres. Le Grenardier s'ente sur le Saule, le Laurier sur le Pommier, le Peschier sur le Prunier de Damas & sur l'Amandier. le Prunier de Damas sur toute sorte de sauuageon: Item sur le Coignier & Pommier: Le Chastaignier prend plaisir d'estre enté sur diuers arbres, cõme sur le Fau & Rouure. Le Cerisier ne refuse pas d'estre couplé auec le Peschier

chier & Terebinthe, ni aussi au contraire le Peschier & Terebinthe, d'estre entez sur le Cerisier. Le Coignier ne reiette pas la compagnie de L'aubespin. Le Meurte s'ente sur le Saule, L'abricot sur le prunier de Damas, & Amendier. Le Citronnier pource qu'il a l'escorce deliee, àpeine peut-il souffrir qu'on y ente quelque greffe en escorce: ains se nourrit plustost au sein de sa mere mesme: & quãd il est repris, il flestrit. Or parle-ie du fruict, dit Diophanes, lequel quand l'arbre est repris s'appelle Citron. Toutesfois si quelqu'vn ente le Citronnier sur vn Meurier, il apportera des Pommes rouges. Le Coignier & Figuier sauuage s'entent sur toute sorte d'arbre, & ne reiettent aucun greffe. Didyme a laissé par escrit en ses Georgiques, que le Citronnier enté sur vn Grenadier, s'y nourrit bien. Florentin promet que la Vigne entee sur vn Cerisier, amenera des Raisins au printemps: & que la mesme vigne entee sur l'Oliuier rapportera vn fruict, qui s'appelle Eleostaphylus, c'est à dire, raisin-oliue, ayãt pris son nom de la conionction des deux arbres. Les Poires odoriferantes appelees Poires musquees, reprenẽt fort bien sur des Põmiers, ce que i'ay appris (dit Diophanes) par la seule experiẽce. Voila que disent les auteurs Grecs d'agriculture, touchant la maniere d'enter.

La maniere que les arbres se produisent & s'entent, prise du second liure des Georgiques de Virgile.

CHAP. IIII.



Remierement nature en different degré
Fait les arbres produire : aucuns de leur bon gré
Viennent sans aide d'homme, & tiennent en seruage
Bien largement les champs, & le courbe riuage,
Comme le mol Ozier, les Genets flechissans
Peupliers & Saules verds aux rameaux blanchissans
Vne partie außi sort de somence esparse:
Comme hauts Chastagners, & l'Escule qui passe
En verdeur, tous les bois à Iupiter voué
Et le Chesne des Grecs pour oracle auoué
Trsespesse forest germe en racine, aux formes
Des autres: & tels sont les cerisiers, les Ormes:
Et le petit Laurier Parnasien, tout verd
Croist sous l'vmbrage grand de sa mere couuert.
Premierement nature ordonna telle voye:
Ainsi toute forest, verger, & boys verdoye.
L'vsage auec raison autres moyens trouua.
Les plantes cestui-ci, que du corps tendre il va
De la mere trenchant, mit es fosses grand erre:
Celuy là les troncs mesme enfouit dedans terre,

Ba-

Bastons fendus en quatre, & paux pointus dref-
fez
Autres arbres encor d'arcs en Prouins pressez
Attendent les forests, & les plantes menues
Viues, auec la terre ou elles sont venues,
Les autres n'ont besoin de racine: & se met
Sans crainte le tailleur, tirant le haut sommet
A l'enfouir en terre. Et (chose estrange à dire)
Hors des troncs entaillez du bois tout sec se tire
Racine d'Oliuier. Souuentes fois aussi
Sans dommage voyons les rameaux de ceux-ci
En autres se changer: Et les Pommes entees
Estre par le Poyrier ainsi changé, portees:
Entre prunes rougir cormes pierreuses. Or
Apprenez laboureurs, de toute espece encor
Le sien propre labeur, & faites par culture
Changer les sppres fruits en plus douce nature.

Et vn peu apres:

Les arbres hauts en l'air, s'estendent de par elles
Croissent certes, sans fruict, mais puissantes &
belles:
Car nature est sous terre. Or si quelqu'vn enter
Toutesfois les vouloit, ou bien les transplanter:
Elles despouilleront leur courage sauuage
Et par frequent labeur en quelque art & vsage
Que les appelleras, te suyuront sans chommer,
Et la sterile encor qui vient à se germer
Dans la racine basse, aussi fera de mesme,
Si par les vuides champs est plantee elle mesme

Ores le haut fueillage, & les rameaux espars
De la mere, vmbrager s'en vont de toutes parts:
Et de l'arbre croissant voit oster & destruire
Entierement les fruicts qu'elle tasche à produire.
L'arbrisseau qui ia s'est de semence ietté,
Tard vient pour vmbrager tarde posterité:
Et les fruicts oublians leur premiere nature
Degenerent: la vigne aussi pour la pasture
Des oyseaux va raisins tous vilains apportant.
A tous son labeur propre on doit mettre pourtant
Bref toutes les conuient dedans la fosse ioindre,
Et pour biẽ grãd profit les dompter & cõtraindre.
Mais Oliuiers es troncs correspondent fort bien,
Et la Vigne au Prouin, le Myrte Paphien
A son solide tronc, de plantes n'aist grãd nombre
De durs Coudriers, haut Fresne, & l'arbre cou-
uert d'vmbre,
Coronne Herculeenne, & les Chesnes aussi
Du Chaonien pere: on voit comme ceux-ci
La haute Palme croistre & le droit Sapin mes-(me,
Qui doit dedans la mer voir tout peril extreme.
Et l'Arboisier picquant est de Noyer enté:
Les steriles Platains porterent a planté
Pomes Chastaignes Faux: & le Fresne sauuage
De fleur de Poirier blãche, a blãchi son ramage:
Et les porcs sous Ormeaux casserent gland. façon
Simple d'enter, n'auons ou mettre en escusson:
Car la ou les bourgeons du milieu de l'escorse
Se poussent, & leur taye encor tẽdre & sans force,
Rõpẽt: dãs le nœud mesme vn petit creux se fait,
Ou

Ou d'vn autre arbre on vient clorre vn greffe en effect
Et l'apprennent à croistre auec ceste peau lente.
Ou biẽ és trócs sans nœuds sõt trẽchez: & la fẽte
Basse au tronc s'ouure à coins: puis fertiles adõc
Les plantes on y met: & le temps n'est pas long,
Que le grãd arbre au ciel ses heureux rameaux donne:
Du fueillage nouueau, & fruicts, nõ siẽs, s'estõne

Voila que dit l'excellent poete Virgile de la diuersité des arbres, en ceux qui viennent de nature, & ceux qui viennẽt par artifice. Il declare clairemẽt la premiere maniere, mais la derniere, obscurement. Nous l'esclaircirõs & le rendrons aisé à entendre par ci apres, par le moyen de Pline. Finalement il donne à entendre la maniere d'enter par quelques exemples, auec les deux autres especes d'enter: asçauoir en escorce & en escusson lesquel les deux se font en l'escorce: mais en cest endroit ie ne fay pas estat d'exposer Virgile. Ie vien donc aux autres, qui ont escrit plus amplement & plus clairement de la maniere d'enter apres Virgile.

La maniere d'enter, prise de Iunius Columella.

CHAP. V.

ON peut enter sur tout arbre, pourueu qu'il n'ait l'escorce differente de celuy

sus lequel il est enté. Et s'il porte fruit sembla
ble & en mesme temps, il s'y entera fort bien
sans aucune difficulté. Or les anciens ont fait
trois sortes d'enter. L'vne, par laquelle on
met des greffes taillez dans l'arbre couppé &
fendu, l'autre, quand on met le greffe entre
l'escorce & le bois; & ces deux manieres se
font au printẽps. La troisiesme est, quãd ayãt
osté l'escorce de quelque endroit de l'arbre,
on y met vn boutõ auec bien peu d'escorce,
les laboureurs appelẽt cela enter en escussõ.
Ceste façon d'enter se pratique fort à pro-
pos en esté. Et quand nous aurons enseigné
ces façons d'enter, nous en amenerons vn au
tre de nostre inuention. Ente tous arbres,
aussi tost qu'ils commenceront à boutõner,
au croissant de la Lune. Mais l'Oliuier enui-
ron l'equinoce du printemps, iusques au troi
siesme d'Auril. Prẽ garde que l'arbre duquel
tu veux enter & prendre tes greffes, soit ieu-
ne fertile, & ayant force nœuds: & aussi tost
que les boutons fueilleront, cueille les des
rameaux qui ayent vn an qui regardent le
Soleil leuant, & soyẽt entieres, de la grosseur
du petit doigt, auãt deux ou trois reiets. Cou
pe puis apres bien soigneusement auec vne
scie l'arbre lequel tu veux enter, & la partie
la plus viue & non ciquatricee, & garde bien
d'offecer l'escorce. Apres que le trõc sera cou
pé, tu vniras la coupeure auec vn ferremẽt biẽ
trenchant,

trenchant, & puis tu mettras entre l'escorce & le bois vn petit coin de fer ou d'os, & non moins auant de trois doigts, mais auise bien à le mettre sagement, de peur que tu n'offenses ou rompes l'escorce. Racle auec vne serpe trenchante les greffes que tu voudras enter, & ce d'vn costé seulement, autant long que le coin aura esté mis auant dedans l'arbre: mais garde tousiours d'offenser leur mouëlle ou leur escorce. Quand tu auras les greffes prests, arrache le coin, & incontinent mets-les dedans les trous que tu auras faits, auec lesdits coins, entre l'escorce & le bois. Ente les greffes par le bout que tu auras ainsi raclé, de sorte qu'ils ne sortent pas hors de l'arbre plus que de la hauteur de demi pied, puis mets y de la mousse dessus & lie le tout en sorte que la pluye n'y tombe pas. Quelques vns aiment mieux faire des fentes auec vne petite scie dedans le tronc de l'arbre, & l'vnissent auec vn petit cousteau bien trenchant, puis y approprient les greffes. En vn tronc tu pourras ficher deux ou trois petites branches, pourueu qu'il n'y ait pas moins de quatre doigts de l'vne à l'autre. Toutesfois en ceci faut auoir esgard à la grãdeur de l'arbre, & à la bonté de l'escorce. Quand tu auras mis sur le tronc tous les greffes que l'arbre pourra porter, lie le tronc auec escorce d'Orme, ou Osier, enduite de torchis fait de

terre batue auec paille, toute la fente & l'espace qui est entre les greffes, iusques à ce que ils apparoissent au dehors seulement de deux doigts: mets de la mousse sur le lieu, & lie le tout ensorte que la pluye n'y puisse entrer. Si tu veux enter vn arbre bien petit, coupe le par le bas, de sorte qu'elle ne sorte haute de terre plus d'vn pied & demi, & l'ayant couppé, vni bien soigneusemẽt la fente faite au milieu dudit tronc auec vn ferrement biẽ tranchãt, si que la fente soit de trois doigts, fiche vn coin entre-deux pour l'entrouurir, puis mets les greffes raclees des deux parts, de sorte que l'escorce du greffe se rapporte auec l'escorce de l'arbre: quand tu auras bien adiousté les greffes oste le coing, & lie l'Arbre cõme il a esté dit cy dessus, car cela garẽtira biẽ fort contre le vent & contre la chaleur. Ceste troisiesme sorte d'enter est bien subtile, & n'est pas conuenable à toutes sortes d'arbres, mais seulement à celles qui ont l'escorce humide & abondãte en seue, & forte comme est le Figuier: car il rend beaucoup de laict, & a l'escorce forte, de sorte qu'il s'ente bien à propos en ceste maniere tu esliras les plus beaux sions & les plus vnis que tu pourras choisir en l'arbre dont tu les prendras. Il faudra prendre garde au bouton qui sera le plus apparent, & qui donnera plus d'esperance de germer: marque deux doigts en quarré

de sorte que le bouton soit au milieu: tranche les deux bouts auec vn fer aigu, & le pele si dextremẽt que tu n'offenses le boutõ, choisi en apres la branche la plus nette que tu pourras de l'arbre que tu veux enter en escusson, de laquelle tu couperas l'escorce de mesme grãdeur, puis au lieu dont as osté l'escorce tu adiousteras le bouton ou emplastre ou escusson, de sorte qu'il soit tout iuste auec la partie qui est escorcee. Ce fait lie bien le bouton tout à l'entour, & te garde de le blesser, puis endui les iointures & liens, auec terre molle, laissans espace à ce que le boutõ ne soit pressé, mais germe à son aise. Esbranche l'arbre en tout, afin que la seue ne s'en aillees branches ou ne se departe à autre qu'à l'ente vingt & vn iour apres deslie l'escusson. l'Oliuier s'entera biẽ en ceste maniere. Nous auõs ia mõstré la quatrieme sorte d'enter lors que nous parlions des Vignes, pourtant ne seruiroit de riẽ de redire ce qui a esté dit tou chant la façon de percer les arbres auec vn tariere, mais d'autant que les Anciẽs ont dit que toutes sortes de greffes ne se peuuent enter sur tout arbre, & nous ont baillé ceste reigle, asçauoir que les greffes qui ont l'escorce la peau, & le fruict semblable, peuuẽt s'accoupler auec les arbres sur lesquels ils sont entez. I'ay aduisé de rabatre ceste opinion & d'enseigner à nos successeurs d'enter toute sorte

de greffe en toute sorte d'arbre & afin de ne lasser le lecteur par grand preambule, i'allegueray ici vn exemple qui enseignera comment toute sorte de greffe pourra estre entee sur toute sorte d'arbre, fay vne fosse de quatre pieds en quarreure esloignee d'vn Oliuier, de telle espace que les dernieres brãches de l'Oliuier y puissent atteindre, puis plante en ladite fosse vn petit Figuier, mets peine qu'il deuiẽne beau & vni. Apres trois ou quatre ans quãd il sera assez creu, courbe la branche d'Oliuier qui te semblera la plus nette, & la lie au pied dudit Figuier, puis tu couperas les autres branches excepté celles où tu voudras enter: apres coupe le Figuier, & pare la coupeure & la fends par le milieu auec vn coin: pren les brãches d'Oliuier ainsi comme elles sont attachees en l'arbre, racle les de chasque part, & les adiouste à la fente du figuier, puis oste le coin & lie les biẽ afin qu'elles ne puissent estre arrachees par quelque violence. En ceste maniere l'Oliuier prendra sur le Figuier par l'espace de trois ans, & à la quatrieme annee quand ils seront bien pris ensemble, tu couperas les branches d'Oliuier de leur tronc. En ceste façon toute sorte d'arbre se peut enter auec quelque autre que ce soit. Voila que dit Columelle autheur d'agriculture, autant eloquent que diligent.

La

La maniere d'enter prise de Pline.

CHAP. VI.

NAture a enseigné d'enter par le moyen des oiseaux affamez, ayans deuoré à la haste de la semence, & l'ayans rendue tout entiere trempee toutesfois auec leur fiente, & mis en des tendres iointures des arbres, qui mesme souuent a esté trãsporté par le vẽt en quelques fentes de l'escorce, dont nous auõs veu vn Serisier en vn Saule, vn Plantã en vn Laurier, vn Laurier en vn Cerisier, & les bayes ensẽble de diuerses couleurs. Lon dit que le Choucas serrant des semences en des trous, cõme en des thresors, a dõné enseignemẽt de ceci. Delà est venue la maniere d'enter en escusson qui se fait en ourant l'œil de l'arbre auec vn instrumẽt semblable à celuy que les cordoniers appellent porte-piece, & d'enfermer le germe qui aura esté pris d'vn autre arbre auec le mesme instrument. Or ceste estoit l'ancienne façon d'enter les Figuiers & les Pommiers. Vergile veut que lon mette l'œil qu'on aura pris d'vn arbre dans la place dont aura esté tiré vn autre. Or nature a enseigné cela, mais quand à la façon d'enter l'auenture qui est vn autre maistre presques de toutes choses l'a mise en

auant en ceste maniere. Vn laboureur soigneux fermant sa cabanne d'vne haye fit vn giste de Lierre, afin que les perches ne pourrissent pas si aisément, mais elles estans fichees dedans prirent vie, & de la vie d'autruy tirerent la leur, & trouua-on qu'vn trõc de bois estoit ambeu de terre. Lon couppe auec la scie le haut de l'arbre, on vnit la taille auec vne serpe, despuis on a trouué deux façons d'enter, la premiere est de ficher le greffe entre l'escorce & le bois, car les Anciens craignoyent de fendre le tronc, puis ils se sont enhardis de percer le milieu & mesme le moisle là où ils ont mis le greffe, car ils n'en pouuoyent mettre dauantage.
On inuenta depuis vne maniere, plus ingenieuse d'y en mettre iusques à six (afin qu'en entant en grand nõbre il en reschappe quelqu'vn, & que ce qui se fait en fendant le trõc par le milieu, & y mettant vn coin mince pour le tenir ouuert, iusqu'à ce qu'on ait fiché dedans la fente le greffe aiguisé par le bout. Il faut prendre garde à beaucoup de choses en faisant ceci. Premieremẽt quel arbre, & auec quel peut estre ainsi enté, & de quel arbre est le greffe, Tous n'ont leur seue en mesme mois en diuers endroits. Les vignes & Figuiers ont le milieu plus sec & les iettons d'enhaut: pourtant prend on les greffes de cest endroit là. l'Oliuier a sa seue sur le mi-

milieu,& de là prend on les greffes:les bouts d'enhaut sont secs. Les arbres s'accouplent aisément, qui ont l'escorce semblable,& qui florissent,boutonnent & iettent leur seue en mesme temps.Il faut prendre garde quant au reste,qu'õ ne face la fente sur vn nœud, car à cause de sa dureté il ne peut receuoir le greffe estrange, il le faut donc mettre en vn endroit biẽ poli,que le greffe ne soit beaucoup plus long que de trois doigts, qu'elle ne soit de biais, & qu'on n'y voye pas le iour à trauers.Virgile defend d'enter des brãches d'en haut, & est chose asseuree qu'il faut prendre les greffes du milieu de l'arbre qui regarde le leuant d'esté,& ce des arbres fructueux,& du bois nouueau, sinon qu'on les entast sur vn vieil arbre,car alors il faut qu'ils soyent plus forts.Item qu'ils soyent comme engrossez & enflez de boutõs,& desquels on espere auoir du fruit ceste annee là.Ils doyuent tous estre de deux ans & nõ moins tenves que le doigt du milieu.On les ente aussi renuersez quand on veut que l'arbre ne viẽne pas si haut, ains s'estẽde en large.Sur tout il faudra qu'ils boutonnent, & soyent bien vnis, n'ayans aucun vice:La mouëlle du greffe donne bonne esperance que les iointures se reprendrõt si elle est iointe à la mere du bois,& à son escorce: car il vaut mieux la faire ainsi,que de l'approprier par dehors à la fleur d'escorce qu'on

ne deueste entieremẽt la mouëlle: toutesfois on la pourra biẽ vn peu descouurir, afin que la pointe du greffe faite en façon d'vn coin bien vni descende dans la fente, n'estãt point plus grãd que de trois doigts. Ce qui aduiendra fort aisément, si on le trempe en eau en le raclant. Il faut abaisser le greffe iusques à son escorce: & se garder qu'il ne s'oste de son lieu en l'abaissant: ou que l'escorce ne se replie & ride. Et pourtãt ne faut enter les greffes quand ils pleurent, non plus que quand ils sont secs, pource qu'en ceste sorte là l'escorce se lache par trop grande humidité, & en ceste ci, faute d'humidité vitale il ne s'humecte point, ni ne se reprent. On fait ceste ceremonie au croissant de la lune, on abaisse le greffe auec les deux mains: autrement on ne se sert guere des deux mains en ceste besongne, & ce par vne mediocrité necessaire: car estans les greffes plus fort abaissez, ils en sont plus tardifs, & de plus longue duree, & au contraire s'ils le sont moins. Item que la fente ne soit trop ouuerte & prenne le greffe laschement, ou bien qu'elle ne soit pas assez grande, & qu'elle ne iette le greffe dehors, ou le serrant trop, qu'elle ne le face mourir. Et faut sur tout prendre garde qu'on le laisse en la fente faite au milieu du tronc pour le tenir plus fort. Aucuns ayans tracé la fente au tronc auec la serpe lient le bord d'Osiers, puis y

puis y fichent les coins, lesquels le lien empesche d'entrer trop auant. Il y en a qu'on replante le iour mesme, qu'on les a entez. Si on ente vn arbre qui ait le tronc gros, il vaudra mieux l'enter entre l'escorce & le bois, faisant l'ouuerture auec vn coin d'os, de peur que l'escorce ne se rompe. On fend les Cerisiers, apres auoir osté la peau qui est sous l'escorce, & les ente-on seuls, depuis le solstice d'hyuer: leur escorce estant ostee, ils ont cõme vn poil qui pourrit l'ente s'il s'y prend: Quand on y aura mis le greffe sans rompre le coin, on l'estreint bien à propos. Il est fort bon d'enter le plus pres de terre qu'on peut, si les nœuds & le tronc ne l'empeschent. Les greffes ne doiuent point passer par dessus le tronc de plus de six doigts. Caton commande qu'on mesle du sable auec de l'argile ou croye, & du fient de vache, & qu'on le batte bien, iusqu'à ce qu'il soit gluant, puis qu'on le mette entre-deux & tout au tour. Il est aisé à voir parce qu'il en a escrit, qu'en ce tẽps là ils n'entoyent point autrement qu'entre le bois & l'escorce; ou qu'ils n'abaissoyent pas les greffes plus de deux doigts. Or conseille il d'enter les Poiriers & Pommiers au printemps, & depuis le solstice, cinquante iours apres vendanges. Mais les Oliuiers & Figuiers seulement au printemps, en temps sec. Item apres midy, & que le vent de midy

ne souffle point. C'est merueille de ce que ne se contentant pas d'auoir enclos l'ente, comme il a esté dit, & guarenti de la pluye & du froid auec mottes de terre, & bandes d'Osieres fendus en deux: il commande aussi qu'on mette par dessus l'herbe de Buglosse, ou langue de bœuf, & qu'on l'y attache, la couurant de paille. Maintenãt on se contẽte d'enduire l'escorce de torchis, en sorte que le greffe sorte deux doigts par dessus. Le tẽps presse ceux qui entent au printemps à cause des boutõs qui sont prests à sortir, excepté l'Oliuier, duquel les boutons sont fort long temps à sortir, & ont fort peu de seue sous l'escorce, laquelle nuit aux entes, quand elle est trop abondante. Mais quant au Grenadier & Figuier, quoy qu'ils soyẽt secs, toutesfois n'est pas bõ de les differer au l'endemain. On peut enter le Poirier mesme estant en fleur, voire au mois de May: que si on apporte de loin les greffes de Pommier, on a opinion qu'ils gardent fort bien leur seue, si on les fiche dans vne Raue: & qu'ils se gardent bien entre deux tuiles creuses, aupres des ruisseaux ou viuiers, les ayans bouchez de terre des deux costez. La maniere d'enter qu'on appele emplastre, semble auoir prins son origine de la façon d'enter en escusson. Or conuient elle principalement aux arbres qui ont l'escorce espaisse comme le Figuier. Ayant donc coupé tou-

pé toutes les branches, de peur qu'elles n'attirent la seue, & leué l'escusson de l'endroit qui sera le plus vni & qui sẽblera le plus beau (en sorte que le cousteau ne passe point l'escorce, on y met vn autre boutõ auec l'escorce, serrant si bien les iointures, que la playe n'apparoisse point, & qu'elles s'ynissent incõtinent, en sorte que ni la pluye, ni le vent n'y puissent entrer, ce nonobstãt il vaudra mieux les luter & lier. Ceux qui aiment les nouueautez, disent qu'il n'y a pas long tempsque on a inuenté ceste façon d'enter: Mais cela se trouue aussi dãs les anciens auteurs Grecs & dans Caton, qui commande d'enter l'Oliuier & le Figuier en ceste sorte, baillant aussi la mesure, suyuãt sa diligẽce accoustumee, qu'on taille l'escorce de la longueur de quatre doigts, & de largeur de trois, & qu'on les assemble en ceste sorte, & enduise de ceste sienne façon de lut, de mesme qu'au Pommier. Aucuns ont adiousté à ceste maniere la fente qu'on fait aux vignes, ayant osté l'escorce en quarré, & mettant le greffe du costé qui est plain. Nous auons veu pres de Tiuoli vn arbre enté en autant de sortes de Pommes, tellement qu'vne branche portoit des Noix, l'autre des Bayes, l'autre de la vigne, l'autre des Figues, des Poires, des Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il

vesquit fort peu de temps. Et toutesfois nous ne pouuons attaindre nature par quelque experience que nous facions. On dit que le Platan reçoit toutes sortes d'entes, & apres luy le Rouure, mais l'vn & l'autre changẽt le goust des fruicts. Aucuns s'entent de toutes sortes d'arbres, comme le Figuier & Grenadier. La vigne ne veut estre entee en emplastre, ni les arbres qui ont l'escorce deliee, qui tombe aisément & n'est creuassee, & ceux qui sont secs & ont peu de seue, ne s'entent en escusson. L'ente en escusson est le plus fertile, & apres elle l'emplastre, mais l'vne & l'autre sont de peu de duree. Les entes qu'on fait seulement en escorce, sont incontinent arrachez par le moindre vent qui souffle. Le plus seur est d'enter & est de plus grand rapport que le planter. Voila que dit Pline.

Nous auons ici obmis le traité que l'autheur a pris de Pallade, pource qu'il n'est pas necessaire & qu'estant escrit en vers, il a de la difficulté qui ne plairoit au lecteur: si quelqu'vn veut voir que c'est, il pourra lire l'original dudit Pallade. Le pareil est de ce qu'en a escrit Iouian Pontã en son liure intitulé le iardin des Hesperides.

De la maniere d'enter, pris de mot à mot de Pierre de Crescence.

CHAP.

CHAP. VII.

IL faut ſçauoir qu'il y a beaucoup de ſortes d'enter. La premiere eſt, quand on coupe en trauers tous les iettons d'vn meſme arbre, outre la moitié de la mouëlle, & lors on lie ce qu'on a coupé, cõme on a accouſtumé de lier les playes: & met on à l'entour de la cire ou de la bouë, pour empeſcher que la pluye & autres dangers exterieurs ne les endommagent, & de peur qu'ils ne ſe puiſſent rompre, ou que la playe ne s'ouure par la ſecouſſe des vens, les faut appuyer de perches propres: car la playe eſtant incontinent fermée, le deſſus apporte vn fruit de fort bon gouſt, à cauſe que la ſeue ſe digere au nœud, ceci s'appele propremẽt enture: laquelle ne change pas l'arbre en vne autre eſpece: mais de ſauuage le rend priué. La ſeconde maniere eſt, quand on coupe vn meſme arbre par le tronc & ente on vn gref ſe pris au haut d'vn meſme arbre ſur ſon trõc meſme: car alors l'ente ſe reprenant apporte vn fruit de diuers gouſt, groſſeur, & figure qu'il ne faiſoit auparauant: & de ceſte maniere eſt venue toute la diuerſité qui eſt aux Põmes & Poires & autres fruits. Car telle eſt la force du nœud & deſtournement des conduits, qui montoyent auparauant qu'ils con-

uertiſſēt la ſeue retenue auſdits nœuds,a engendrer vne autre eſpece d'arbre, qui ſe cognoiſt par la groſſeur du fruit. La troiſieme a eſté inuentee en la vigne, & autres arbres qui viennēt de la mouëlle: c'eſt à ſcauoir que on coupe le bouton d'vne vigne iuſques à la mouëlle,& ce en trauers & de coſté:en apres on tire autant du bouton d'vne autre vigne, & le met on au lieu de l'autre, puis on les lie, & alors ils ſe reprēnent & apportent fruit.Il ſe pourroit peut eſtre faire aux autres arbres mais il eſt experimenté en la vigne.La 4. maniere d'enter eſt,quād on ente vn greffe d'vn arbre ſur vn autre arbre,& ſe reprend ſur iceluy,&rapporte fruit en la maniere que nous auons ſouuent dit. Et ceſte façon ſera ordinairement la meilleure, & qui reprent pluſtoſt, ſi ce ſont arbres qui ſe reſſemblent le plus:& ſe fait proprement és arbres qui ont les conduits droits, & reçoyuent leur nourriture de la racine par l'eſcorce liee. Mais ceſte maniere, & ſemblablement la ſeconde, ſont diuiſees en beaucoup d'autres ſortes. L'vne eſt quand on met le greffe qu'on veut enter entre l'eſcorce & le bois de l'arbre. La ſeconde, quand on le met dans le tronc fendu.La troiſieme ſe fait en façon d'vn emplaſtre. La quatrieme s'appele communément enteure en morceau. La cinquieme ſe fait ayant percé vne perche de ſaulx. Il faut parler de tou-

de toutes par ordre. La premiere façon, par laquelle on ente le greffe entre l'escorce & le bois, se fait en ceste sorte: On coupe le tronc auec vne scie bien trenchante, en lieu vni & plein de seue: & le polit-on par dessus auec vne bande d'escorce: puis on le lie d'vn Osier ou verge d'Orme: & là fiche on entre l'escor ce & le bois, de la profōdeur de trois doigts, vn coin de fer ou d'os, agu par vn bout, large d'vn costé & de l'autre fait en arrōdissant, se donnant garde qu'il ne se rompe quelque bande de l'escorce: & ayant retiré le coin, on y met incontinent vn greffe, taillé d'vn costé, sans blesser la mouëlle, & l'escorce de l'au tre costé, ostant la petite peau du dehors, en sorte que le greffe ioigne biē au trōc: & faut que le greffe passe le tronc de la hauteur de cinq ou de six doigts. On y met deux ou trois greffes ou plus, selon la portee du tronc, laissans entre deux l'espace pour le moins de quatre doigts, ou plus, & les lutant proprement par dessus, & y appropriant, ou liant vne piece de drap ou drapeau. Or ceste maniere reprent, & vient fort bien: mais on ne le peut faire qu'au mois de Mars ou d'Auril, quand le bois peut estre separé de l'escorce. Et ne se peut faire qu'en vn gros tronc, ou de moyenne grosseur, & ce és arbres qui ont l'escorce espaisse & grasse, comme le Figuier le Poirier, le Pommier & semblables. Or tel-

le coupeure faite pres de terre se reprent fort bien, & mesme vient assez bien à propos en quelque part que ce soit du tronc & des grosses branches: mais tous les greffes ont besoin d'estre appuyez pour le moins de deux costez, à cause de la violence des vens. Quãt à la secõde maniere qui se fait en fendant le trõc, il y faut proceder en ceste façon. Il faut couper le tronc & le polir par dessus, comme nous auons dit ci deuant: puis le fendre à l'endroit qui semblera auoir le plus de seue & qu'on verra auoir l'escorce bien vnie, & propre pour y mettre le greffe: ce qui se trouue principalement là où il y a plus d'espace entre l'escorce & la mouelle, à cause de l'abondance de la nourriture, qui s'est transportee en cest endroit là. Si deuant que le fendre, tu lies le tronc par enhaut, la fente ne s'en fera pas si grande: puis apres fay vn coin de la longueur de deux doigts, ou vn peu moindre: & ouurant la fente d'iceluy, oste tout le poil qui seroit aux bords de ladite fente, & y fiche le greffe taillé des deux costez, en sorte que l'escorce de l'vn se ioigne auec l'escorce de l'autre par dehors & par dedãs, le bois auec le bois, afin que la seue puisse plus librement passer entre les escorces & le bois: & faut que le greffe tienne ferme dãs la fente de l'arbre: puis ayãt tiré le coin faut lier serré le greffe qui sera entré sans contrainte

trainte dans le tronc. Sur les fentes & escorces qu'on veut assembler, faut mettre quelque peu de l'escorce du mesme arbre, ou vne piece de toile ciree,& le lier estroitement auec des ioncs. Puis apres,comme dit Caton, ayant mis dans la fente d'enhaut,de la poudre bien desliee, faut bien accommoder dessus le tronc & ligature,de la croye bien battue auec vn peu de sable & de fient de vache, ou auec de la cire, pour defendre l'ente contre la chaleur, le vent & la pluye,& le lier de bandes, mais i'ay experimenté plus de mille fois,& ay tousiours trouué que c'estoit assez d'y mettre de la croye seule bien battue,sans fient, ni sable, ou cire,& poudre. Ceci seruira aussi à la fente, si on ne laisse sortir dehors les vapeurs qui s'esleuent de la racine, pour nourrir le nouueau greffe. Toutesfois il faut noter que ceste maniere se fait en diuerses façons, selon la diuersité de la grosseur ou petitesse du tronc qu'on veut enter, & de tailler la pointe du greffe,car le tronc qu'on veut enter est vn peu plus gros que le greffe. S'il est beaucoup plus gros,on le peut fendre en deux sortes. L'vne,qu'on le féde seulemét d'vn costé du tronc, iusques à la mouëlle, auec vn cousteau propre à cest effet, la où on ne mettra qu'vn greffe. L'autre est,que la fente passe d'vn costé du tronc iusques à l'autre: & que là on y mette deux greffes de chaque

costé vn,ou bien seulemẽt vn d'vn costé, laissant l'autre vuide,si on le trouue bon. Mais si le trõc n'est gueres plus gros que le greffe on le fend necessairemẽt par le milieu, & n'y met on qu'vn greffe:or en quelque part qu'il ne faudra mettre qu'vn greffe il faut tellemẽt faire sa pointe,qu'en la fete faite des deux costez,la troisieme partie demeure auec l'escorce conuenable : & en la quatrieme, qui doit estre dans le trõc on ne voye rien de l'escorce ni de la largeur,ou bien peu, & sera meilleur:que le greffe soit bien ioint auec l'escorce, que s'il estoit auec le tronc de l'arbre par dehors & par dedans. Et là où il faut mettre deux greffes, on coupe le bout du greffe des deux costez, aupres de la mouëlle: on le pourra aussi tailler pres de la mouëlle en aiguisant:des deux autres costez,on le fait presque de mesme largeur : en sorte que le costé le plus large qui demeure auec toute l'escorce,soit ioint par dehors auec l'escorce de l'arbre, & le costé le plus estroit ayant osté la petite peau de dehors, soit tourné en dedans vers la mouëlle du tronc. Mais si le tronc est aussi gros que le greffe qu'on y ente: il faudra tailler le greffe en sorte qu'il y ait de l'escorce des deux costez & qu'elle soit esgale l'vne à l'autre,& ayant mis de l'escorce en vne petite bande sur les fentes, les faudra lier d'vn petit lien,ou d'vne corde, ne les serrant

gueres:

gueres: puis apres qu'on le bande de croye ou terre & bandes. Et ceste maniere reprent fort bien pres de terre, & enhaut & aux sommitez des arbres. Et toutes ces façons d'enter en fente, se peuuent faire commodément au mois de Feurier & de Mars, voire mesme au mois d'Auril, pourueu que le greffe n'ait aucune terre: ce qui se fera encor mieux, si on les cueille vn peu deuant qu'ils boutonnent, & qu'on les garde fort long temps sous terre en lieu froid & vmbrageux, ne renuersant pas les bouts d'enhaut. L'ente aussi fait au mois de Ianuier eschauffee auec le feu reprend, pource que par le moyen du feu la seue s'y amasse, qui les conioint ensemble. Mais l'ente qui sera faite lors que les arbres sont ia en seue, sera meilleure & reprendra mieux. I'ay aussi enté des Pommiers au commencement du mois d'Aoust de greffes qui estoyent creus ceste esté là, & l'ente vint assez bien: toutesfois il faut faire telles entes sous terre afin qu'on y amoncelle de la terre pour defendre l'ente contre si grande chaleur, ou qu'on mette par dessus quelque vaisseau degoustant, & par ce moyen on la pourra aussi enter au haut de l'arbre. On ente aussi en ceste sorte au solstice d'esté, comme dit Varro. On le peut aussi faire sous & ras de terre, ou bien peu par dessus: ou sans aucun doute les greffes entez, viennent de beaucoup plus

beaux en tous autres liens, d'autant que là le bois & l'escorce s'humectent fort par le moyen de la terre qui leur touche. Et ceste maniere d'ente est propre principalement aux petits arbres. Mais si l'arbre est moyennement grãd, il vaudra mieux l'enter plus haut, là où l'escorce sera verde, & pleine de seuc, que de l'enter ras de terre, d'autant qu'en ceste sorte, il en retarderoit son fruit de plusieurs annees: toutesfois tant plus bas on l'entera, tant plus le fruit s'appriuoisera. Et si l'arbre est grand & ayant plusieurs branches, il n'y aura rien de meilleur que de couper les branches en lieux bien vnis, & y enter autant de greffes que tu voudras. Que si l'arbre est si vieil, que l'escorce des rameaux en soit trop ridee & sans humidité, il le faudra couper, & le laisser ainsi iusques à l'annee suyuante, & alors y enter les greffes les plus beaux de ceux qui seront creus sur iceluy mesme, & à l'endroit le plus commode, coupant & iettãt tous les autres: & y en pourra on tant mettre que bon semblera à celuy qui ente, pource que cest arbre là nourrira suffisamment tous les greffes qu'on y mettra. Quant à la maniere d'enter, que Pallade appele escussõ: le mesme dit qu'elle se fait en ceste sorte. Ayant coupé vne nouuelle branche, & fertile, on cernera tout autour le bouton, qu'on verra sans doute deuoir venir à bien, & ce de la lar

geur

geur de deux doigts en quarré, en sorte que le bouton soit au milieu, puis faut si bellemēt leuer l'escorce auec vn cousteau bien trenchant, qu'on ne blesse le bouton. Semblablement faut leuer vn escusson auec le bouton de l'arbre qu'on veut enter, & ce en lieu vni & plantureux, puis y ayant mis l'autre bien à point, on le lie tout autour du boutō pour le faire tenir, sans blesser aucunement ledit bouton, alors on le lute laissant ledit boutō descouuert. Auquel seruira de beaucoup, si on met vne petite piece auec de la cire, sur la iointure & fente des escorces, pour le guarentir des violences & inconueniens de dehors, & pour retenir la seue, & la vapeur qui leur donne vie. En apres tu couperas les rameaux de l'arbre qui sont au dessus, afin que la mere voulant nourrir ses propres brāches ne laisse là son fils adoptif, c'est à dire le gref se enté. Au bout de vingt iours, ou plus, ayant osté les liens, tu trouueras que le boutō estrangier sera bien repris aux membres de l'arbre. Or on dit qu'on peut enter en ceste sorte au mois de Iuin, combien qu'auparauant & vn peu de temps apres elle reprenne, pourueu que le bouton soit propre. Il y a vne maniere d'enter, appelee communément en teure en morceau: qui est fort semblable à ce ste derniere, & se fait en ceste sorte. Il faut le uer vn petit morceau de brāche long & gros

comme le poulce qui ait vn boutõ au milieu qui soit d'vn nouueau greffe, & de la mesme grosseur, & ayant fendu l'escorce en trois, ou quatre parts, on l'y met, le serrant en sorte par le bas qu'il soit moyennemẽt serré cõtre le bois du trõc, & qu'on ne coupe pas l'escorce du greffe qu'on y met, & soit que le boutõ soit mis au lieu de celuy qu'on aura leué, ou qu'il n'y soit pas, neantmoins il reprent sans aucune ligature, ni autre aide : toutesfois il faut couper toutes les branches qui sont au tour, de peur qu'elles n'ostent la nourriture de l'ente : & luy seruira de beaucoup, si on coupe l'escorce qui pẽd en sorte que le morceau soit esgal à celuy qui demeure : & pour ceste cause qu'on mette vne petite piece auec de la croye sur la iointure & sut tout le morceau laissant le bouton libre, puis apres afin que la cire ne tombe, qu'on le bande d'vne bande de toile. Or on ente en ceste façon au mois de Mars, quand l'escorce peut estre separee du bois, & au mois d'Auril & de May. Ayant cueilli les greffes deuant qu'ils boutonnent, on les garde en lieu froid & vmbrageux, de peur qu'ils ne germent, couuerts en partie de terre. On a aussi experimenté que enuiron sur la fin du mois de Iuin, & au mois de Iuillet : le petit morceau leué auec le bouton d'vn greffe nouueau, & mis en vn ietton nouueau de la mesme grosseur,

ſeur ſoit que les boutons ſe rapportent l'vn à l'autre, ou non, reprent fort bien ſans aucune ligature, ni autre aide. Or tant ceſte maniere d'enter, que l'autre eſcrite ci deſſus, appelee en eſcuſſon, a ſeulemẽt lieu és arbres qui ont l'eſcorce graſſe, comme les Figuiers, Oliuiers, Chaſtaigniers, & ſemblables. On peut auſsi leuer le morceau, ſans couper le ietton, dont on veut enter, & mettre là meſme vn greffe franc de la meſme groſſeur, & coupé d'vn coſté, puis le lier d'vn fil & preparer, comme nous auons dit ci deſſus: & quand on verra qu'il ſera repris, faut couper l'arbre au deſſus du morceau: car le ſommet y demeurant, attire plus fort la nourriture & ſubſtance au morceau que s'il eſtoit coupé: & par ce moyen on en peut faire pluſieurs d'vne meſme ſorte & de diuerſes en vne meſme verge.

La maniere d'enter ſur vne perche de Saule ſe fait en ceſte ſorte. Il faut percer vne perche ou baton deſdits bois auec vne tariere bien menue & aigue, en ſorte qu'il y ait eſpace de demi pied entre les pertuis, & ayant fiché le greffe, apres auoir vn peu raclé ſon eſcorce, la faut mettre en vne foſſe, les greffes eſtans eſleuez contremont, en ſorte toutesfois que le ſommet de la perche, principalemẽt de Saule, cõme ie l'ay experimẽté, demeure ſur terre: & au bout d'vn an quand toute

la matiere ſera montee,la faudra couper entre les greffes, & mettre chaſque plante qui aura beaucoup de racines,en vne foſſe preparee,à quoy peut eſtre profitera,ſi on bouche tous leurs pertuis & fentes auec croye ou cire. Vn certain m'a aſſeuré qu'il auoit experimenté ceſte façon d'enter,en vn pau de Saule verd,percé ſeulement iuſques à la mouëlle & y auoit mis des greffes de meſme groſſeur ayant oſté l'eſcorce,pour les faire entrer dãs le pertuis, en ſorte que l'eſcorce du greffe fuſt eſgale à l'eſcorce du pau, & qu'il boucha toutes les fentes de cire,&coucha le pau quatre doigts dans terre en lieu humide,en ſorte qu'on ne voyoit rien du pau, mais ſeulement les greffes ſur terre, & qu'ils reprirent tous fort bien, & les replanta ayant coupé le pau entre les greffes, & qu'ils vindrent bien. Columelle enſeignevne autre maniere d'enter, diſant. Il faut percer l'arbre d'vne tariere, iuſques à la mouëlle, en ſorte que le tronc ſe baiſſe bellement en dedans, puis ayant bien nettoyé le tronc, commande qu'on y fiche eſtroitement, de la vigne ou vn rameau, duquel on aura oſté l'eſcorce ſelon la groſſeur du trou,&qui ſoit en ſeue & humide, laiſſant en dehors vn bouton ou deux : alors qu'on couure bien la place d'argile & de mouſſe, & dit qu'on peut en ceſte façon enter la vigne ſur vnOrme. On peut enter és deux manieres

nieres deuant dites au mois de Mars, ou au commencement d'Auril, ou bien quand la seue verde & nouuelle, dissoulte par la chaleur de l'air se remue dans l'escorce. Varron aussi escrit, qu'on inuenta de son temps, vne autre maniere d'enter és arbres qui sont voisins en ceste façon: il conduit la branche de l'arbre dont il veut prēdre le greffe, à celuy sur lequel il veut enter, & le fiche sur la branche qui aura esté coupee, ce qui touche des deux costez du dedans sera attenué auec la serpe, mais ce qui sera veu dehors aura son escorce iointe egalement auec l'escorce de l'arbre. L'an d'apres on aduisera que la cime tire droit vers le ciel, quand le tout aura reprins l'vn sortira de l'autre comme prouigné.

On voit de ce que nous auons dit ci dessus, que cōbien que l'ente fait sur arbres semblables soit le meilleur: toutesfois qu'estant fait sur arbres de diuerse espece, le plus souuent il reprēt & fait vne infinité de miracles qui apparoissent à ceux que les veulent essayer, & s'exercer en ces choses. Voila que dit pierre de Crescence, lequel nous a laissé l'histoire des entes confuse & embrouillee, comme ceux qui la liront le pourrōt cognoistre. En laquelle nous n'auōs rien voulu changer, soit au sens, soit au stile, lequel est sot & ridicule en beaucoup d'endroits: mais ceste matiere ne veut pas estre ornee, & se contente

d'estre enseignee. On y trouuera beaucoup de choses qui auront besoin d'vn deuin, ce qu'il faudra attribuer à l'exemplaire, dont nous auons pris ces choses de mot à mot qui estoit fort corrompu.

Que par le moyen & artifice d'enter on fait beaucoup de choses si admirables qu'on en est raui.

CHAP. X.

Il y a beaucoup de choses en ce grãd theatre vniuersel du monde qui sont estimees miraculeuses, & lesquelles ont esté inuentees ou par cas fortuit, ou par l'industrie ingenieuse, trauail & experience des hommes. Dont me semble que le poëte a bien dit.

L'espreuue & le trauail & l'vsage bõ maistre
Aux pauures humains feit maint art louable naistre.

Et pource que plusieurs en ignorẽt la cause, ils s'en esmerueillent & estonnẽt tellemẽt qu'ils estimẽt que telles choses aduiennẽt cõtre nature. Et cela a lieu, non seulemẽt és autres choses, mais principalemẽt en la maniere d'enter les arbres, par le moyen & artifice ingenieux de laquelle nous voyons souuent aduenir, qu'vn mesme arbre, par vn spectacle si monstrueux, produira des Põmes, Nois Raisins, Fleurs & autres choses de diuerses sortes, goust, odeur, couleur, & proprieté, sor-

tans

tans toutesfois d'vn mesme tronc: en sorte qu'on ne sçauroit voir chose plus admirable. Et pour mõstrer ceci & le cõfirmer par exẽples tant des Anciẽs que modernes, i'allegueray deux tesmoings qui disent l'auoir veu. Premierement Pline, duquel le tesmoignage ne peut estre reietté. Nous auons veu, dit-il, aupres de Tiuoli vn arbre enté, chargé de toutes sortes de fruits vne branche ayant des Nois, l'autre des Bayes, l'autre de la Vigne, des Figues, Poires, Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il ne vesquit gueres de tẽps. I'allegueray aussi Iean Baptiste de la Porte Neapolitain, escriuãt en ceste sorte au secõd liure de sa magie naturelle. Nous auõs veu arbre, qu'õ appelloit le plaisir du iardin, de belle grosseur & grandeur, qui estoit planté en terroir gras, arrosé & plantureux, afin qu'il dõnast nourriture aux entes tant par sa force & vigueur, q̃ par la fertilité du terroir. Il auoit trois branches, portant en l'vne vn Raisin ou deux, sans pepins, de diuerses couleurs & medicinaux, desquels l'vn endormoit, l'autre esmouuoit le ventre. La seconde branche portoit des Pesches sans noyau, & si quelqu'vne en auoit, elle auoit le noyau doux cõme vne Amãde, & la Pesche representoit tãtost la face d'homme, tantost de bestes & estoit figuree de diuers lineamens. La troisiesme produisoit des Cerises sans noyau & e-

douces & aigres : Item des Auranges. L'escorce estoit entee de fleurs & Roses: & ses fruicts passoyent les autres en grosseur, & estoyent plus doux & odorants. L'arbre fleurissoit au printemps,& portoit ses fruicts outre la saison, qui demeuroyent long temps sur l'arbre, & fournissoit toute l'annee des fruicts par ordre. Car les fruicts succedoyẽt l'vn à l'autre par certains degrez,& se renouuelloyent. Les branches panchoyent courbees par la pesanteur des fruicts : brief, il auoit le ciel si fauorable, que ie ne vi iamais vn plus bel arbre. Voila qu'il en dit, duquel nous auons voulu prendre ceste histoire de vn arbre si rare & beau, afin que tu sceusses.

Combien est puissant l'art, & l'industrie est forte
Et comment le iardin s'accroist en mainte sorte
Par enter: quand trauail de repos aduersaire
Fauorise-.

Voila ce que ie puis pour le present mettre en auant touchãt la maniere d'enter que i'ay recueilli des plus excellens autheurs d'agriculture tant Grecs que Latins. Et si quelqu'vn dit que nous n'en auons pas traitté assez soigneusement, s'il entreprend de le faire plus soigneusement, il aura occasion d'auoir de soin,& luy en saurons bon gré.

L'A-

L'ANATOMIE DES ARbres, ou recherche & distinction particuliere des membres & parties de tout le corps de l'arbre: ou il est traicté de leurs actions, nourriture, seue, humeurs & autres choses.

C'Est vne chose notoire & arrestee entre to' les Philosophes, que Dieu tout bon & tout puissant, & Nature qui luy sert, n'ont iamais rien fait sans cause, & ont donné à toutes choses des parties & membres qui leur estoyent necessaires pour leur vsage. De là viẽt qu'il a baillé à toutes plantes les racines, comme pour fondement: afin qu'elles se tinsent & appuyassent sur icelles comme sur leur pieds (comme dit Pline) sur lesquelles il a mis le pied ou tronc de l'arbre, & derechef a estendu ses rameaux, comme des bras, & d'iceux a produit les brãches & iettons, comme les mains & doigts: & entre iceux a donné aux vnes du fruit, & a seulement reuestu les autres de rameaux & fueilles: à d'aucuns des membres seruans à la generation, lesquels deuiennent gros & se emplissent de fruict en leur temps. Et à plusieurs autres n'a donné que de la ramee & couuerture, pour defendre & garder leur semence: & pour ceste cause ne leur a point dõné de fruict. Et pourtant leur generation est

és iettons & petites branches. Que si quelquesfois ils cessent de rapporter, toutesfois ne les faut pas reietter du nõbre de ceux qui sont fertiles,cõme s'ils estoyent du tout steriles. Autour d'iceux il a mis l'escorce, comme vne peau:au dessous de laquelle est l'humeur qu'on doit prendre pour le sang,nourrissant tout, luy donnant force, & l'entretenant, d'où vient ausi que la chair de l'arbre prochaine de l'escorce,se prend en vn:laquelle a des veines qui s'estendent par les brãches & iettons,iusqu'aux fueilles. Il y a donc au dessous vne certaine humeur pourrissãt qui est, comme le sang & la seue, non seulement en l'escorce des arbres,mais ausi és autres parts mais elle n'est pas semblable en tous arbres: car les Figuiers l'ont semblable au laict& qui est bõne pour faire cailler les frommages:les Cerisiers l'ont gommeux,les Ormes l'ont baueux:Les pommiers glueuse & grasse.Les Vignes,& Poiriers aqueuse & ainsi des autres. Mais les arbres, qui ont leur humeur plus glueuse sont de plus longue vie.Il y a ausi au suc de quelques arbres de la graisse laquelle à cause de sa couleur blanche on appele Aulbour: qui est la plus tendre & la pire partie de toute la chair de l'arbre,car elle se pourrit aisément & est subiette à estre mangee des vers. A ceste cause, subiette à pourriture, la faut oster & coupper au bois qu'on garde

pour

pour bastir de peur que la partie qui est saine & entiere ne se gaste & pourrisse. Le dedans d'aucuns arbres est composé de filamẽs minces sans aucunes veines:tels arbres sont fort propres à fendre: ceux qui n'en ont point, se rompent plustost, qu'ils ne fendent: comme on le voit en l'Oliuier & en la Vigne. Ceux qui sont composez de droits filamens de nerfs, d'autant qu'ils sont difficiles à rompre, sont dediez à lier les fardeaux. De là vient que le Genest, le Couldrier, l'Orme, le Bouleau, & verges de Peuplier, & quelques autres y sont fort propres. Il y a aussi quelques arbres, desquels la chair s'enfle de glandes, cõme les corps des hõmes, dont il se fait vne certaine dureté la chair s'assemblant en vn. Il faut maintenant vn peu parler de la mouëlle, qui est cachee au milieu de toutes les parties de l'arbre, comme aux membres solides des animaux. Mais les arbres ont de la difference en ceste mouëlle: car aucuns l'ont charneuse, cõme le Figuier, le Seul & autres: lesquels pour ceste occasion on estime spongieux. Les autres l'ont dure cõme bois, cõme la Mereze, le Sapin, le Pin & semblables. Ayant tellement quellemẽt declaré ces choses. Ie vien maintenãt à la nourriture des arbres. Si tout ce qui croist & s'augmẽte, prẽd nourriture, & se l'approprie par le moyen de la chaleur attrayante. Il est necessaire

que les arbres ayent quelque commencemẽt de chaleur, par laquelle ils succẽt & attirent auec leurs racines la nourriture du sein, nourrissier de la terre, comme digeree dans les mammelles d'vne nourrice. Car la terre leur sert de mãmelles, dõt le suc est distribué aux parties qui en sont nourries, & s'accorde auec la semence, pour nourrir des nouueaux iettons. Or leur nourriture se fait en ceste façon. Premierement les plus grandes & grosses racines sont nourries du plus prochain & entier suc de la terre: puis apres celles qui sont moindres, & sorties des grosses, comme certaines veines semblables à des cheueux: en apres le reste est renuoyé au tronc & à ses parties, iusques à ce que par vne continuelle alteration il soit paruenu iusques aux derniers iettons & fueilles. Car la nourriture par vne vertu & proprieté naturelle, est distribuee de tous costez par la mouëlle du trõc, comme par vn canal iusques au plus haut & dernier germe, bouton, fruict, ietton & fueille, & ce par certains conduits cachez, & estant là paruenue, elle s'y arreste, & y est consumee: de là viennent tant de boutons aux sommités des branches. Que si la nourriture, comme trop abondante, redescent sur le pied pres des racines, elle y produit beaucoup de iettons: l'humeur nourricier se trãsportant là & y estant renuoyé d'enhaut. La

principale anatomie du corps de l'arbre con ſiſte en ce peu de choſes, auec la diuiſion d'iceluy en ſes parties, depuis le haut iuſqu'au bas : ou ſi tu aimes mieux, depuis le ſommet iuſques aux racines, tãt grandes que petites, deſquelles toutesfois & quantes que ie contemple & conſidere la ſituation & plant, autant de fois admire-ie la bonté inenarrable, & ſageſſe incomparable de Dieu tresbenin, lequel donne ſi grande force à ces racines & à la cheueleure & filets qui y ſont attachez, que ſans aucune aide non ſeulemẽt elles ſouſtiennent mais auſſi nourriſſent des arbres de groſſeur & grandeur monſtrueuſe (tellement qu'à peine meſmes quelquesfois cent chars bien garnis, ne les ſcauroyẽt porter) & ſi grande abondance de fruits, laquelle quelquesfois chargeroit biẽ vn bateau) & ce leur fourniſſant ſans ceſſe leur nourriture, voire meſme en temps & terroir ſec, par l'eſpace de pluſieurs annees : & rapportant ſi grande abondance de bois & de fruits, que non ſeulement il y en a aſſez pour diuers vſages des hõmes, & meſme pour beaucoup d'annees, mais ſeruent de nourriture à beaucoup de beſtes & d'oiſeaux. En teſmoignage dequoy, afin que noſtre propos ne s'extrauague inſolemment, par toutes les eſpeces d'arbres ie n'allegueray pour exemple d'entre pluſieurs que le Noyer ou le Cheſne: lequel croiſt quel

quefois si haut, & s'estend & eslargit en largeur si spacieuse & vmbrageuse, que mesmes Alexandre le grand, iadis appellé la terreur des peuples, auec toute son armee, se pourroit ceper au dessous. Et qui est-ce qui nourrit ceste grandeur & grosseur si admirable & abondance de fruicts, qui est-ce qui soustient ce grand corps, qui est-ce qui appuye, & affermit les racines contre la grande impetuosité des vents & violence espouuantable de la foudre, laquelle mesme renuerse & rase de font en comble les plus hautes tours. De vray c'est vn seul Dieu tout puissant & tout bon, lequel seul fait choses admirables, tant au ciel, qu'en l'air, en la terre, en la mer & profond des abysmes : auquel soit honneur & gloire à iamais.

De la dimension, proportion, & mesure de l'homme.

AV LECTEVR.

AFIN que quelques pages ne demeurassent ici vuides, & sans fruict, Il m'a semblé que ce seroit bien fait, si ayant parracheué l'histoire des Iardins, ie les remplissoye d'autre doctrine memorable, pour ton profit. Ce sera doncques de la dimension

mension & mesure admirable de l'homme: afin qu'vn chacun cognoisse que son corps n'est autre chose, qu'vn certain instrument harmonieux, a ccompli de toutes ses parties.

Premierement doncques il te faut estimer que Nature ingenieuse a tellement formé l'homme, qu'elle à mis sa face au haut pour estre veuë, afin que toutes les autres parties du corps prissent de là leur mesure & dimension. Or a elle trois dimensions. L'vne est depuis le sommet du frõt, où les cheueus commencẽt à sortir, iusques à l'espace qui est entre les cils. L'autre est depuis là iusques au bout du nez. La derniere depuis le nez iusqu'au menton. Et icelles multipliees par elles-mesmes, comme on dit, diuisent toute la stature du corps humain en neuf parties.

La premiere sera la face: La poictrine fait la secõde depuis les clauicres iusque à l'os de la poictrine, ou iusqu'au haut de l'estomach. La troisiesme sera depuis là iusques au nombril. La quatriesme depuis le nõbril, iusqu'au haut de la cuisse. Les cuisses iusques au iarret feront la cinquiesme & la sixiesme. La septiesme & la huitiesme depuis le iarret, iusqu'aux talons. La neufiesme depuis les talõs iusques au bout des orteils ou doigts des pieds. Et pourtant la longueur du corps humain, cõme nous auons dit, aura neuf parties: cõbien que d'autres n'y en mettent que huit, &

d'autres ſept,ce qui eſt plus rare. Ce qu'il faut entendre de l'homme parfait, non pas des petis enfans:deſquels on dit que toute la longueur eſt de quatre faces. Il faut auſsi conſiderer le rapport qu'ont les parties l'vne à l'autre:lequel nous auõs appelé ailleurs proportion,& icy à mon aduis l'appellerons aſſez à propos,dimenſion. Telle eſt l'eſtendue du menton depuis le goſier, quelle eſt l'eſpace d'entre les cils iuſques au bout du nez, & quel il ſera depuis le bout du nez iuſques au menton,tel ſera-il depuis le goſier iuſqu'au bas de la gueule:c'eſt aſçauoir à demy. Autant qu'il y a d'eſpace entre la leure d'enhaut,depuis la bouche iuſques au bas du nez, autant ſera eſlongné de la leure, le bout du nez d'enhaut:& de meſme le creux des yeux, depuis l'eſpace d'entre les cils & les coins de dedans.Item aux mains ce qui eſt en dehors depuis le bout de l'ongle du ſecond doigt,iuſques à la plus baſſe iointure,aura vne demie portion. Et de là iuſques à la ioincture,de la main & du bras vne autre. Ainſi par dedans depuis le bout de l'ongle du milieu.Or la premiere & plus grande ioincture du ſecond doigt ſe rapportera au front. & la ſeconde ioincture iuſques au bout de l'ongle au nez.Item la premiere du doigt du milieu,à l'eſpace qui eſt depuis le nez iuſques au menton. La ſeconde de meſme à celuy

qui eſt depuis le bout du nez iuſques au haut de la leure d'embas. Et derechef la ioincture de l'ongle du meſme doigt à l'eſpace qui eſt depuis la bouche iuſques au bas du nez. Et celle du ſecond doigt depuis le haut de la leure d'embas iuſques là meſmes. La plus grande ioincture du poulce ſera egale à celuy qui eſt depuis le menton iuſques au haut de la leure d'embas. Et la moindre à celuy qui eſt depuis le nez iuſques là meſme. Or les ongles doyuent tenir la moitié de leurs ioinctures. Le front en largeur depuis la ligne du milieu iuſques au commencement des temples, aura deux lõgueurs. Depuis l'eſpace d'entre les cils iuſques aux derniers coin des yeux, & de là iuſques au commencement des aureilles, & leur longueur en aura autant. Mais l'eſpace qui eſt entre les deux extremitez des yeux, ayant deux d'icelles dimenſions, eſt diuiſé en trois parties, les yeux en tiennent deux & le nez qui eſt entredeux l'autre. La largeur de la bouche, ſi on la meſure par le deſſus des leures, reſpondra au front, ou au nez: & ſi on la meſure auec vn compas, à l'eſpace qui a eſté defini par la plus grande ioincture du poulce, depuis la leure d'enhaut iuſques au menton. La largeur de la poictrine eſt contenue en deux faces. Et on trouuera touſiours que la largeur de la paulme de la main & de la plante du pied

aura vne demye dimension. L'espace qui est entre les deux mammelles contient vne face: & on iugera de leur certaine situation depuis le bas de la gueule le mesurant auec vn compas. Quant à la hauteur, on prendra de ce que nous auons dit ci dessus la mesure qui se prend seulemẽt en ronden ceste sorte. La hauteur de la teste par le milieudu front, est de trois portions: & aussi celledu haut de la cuisse. Par le derriere de la teste, depuis le haut du front iusques au col, il y a deux dimensions: comme aussi au bas de la cuisse. La mesute du col est de deux. De la poictrine, par les aisselles iusques au dos, de cinq. Du ventre par le milieu, de quatre. L'entour des bras, cuisses, iãbes, poulce & autres ioinctures, ne contient iamais plus que la longueur desdits membres. Le bout du bras, aupres des ioinctures des mains, a vne portion, & aupres du nœud de la iambe aussi vne quatriesme. Or la hauteur qui est depuis le bout des talons iusqu'au bout du pied, respondra à la longueur qui est depuis le haut du pied iusques au bout des ongles. Le tour du col respond par portiõ, à l'espace qui est depuis le haut du pied iusqu'au nombril. Mais cest assez parlé de ces choses: lesquelles nous auons prises presques de mot à mot de Pomponius Gauriscus: lesquelles sont assez obscures.

EPISTRE DOREE DE DIOCLES *Caryſtien medicin ſecond tant en renommee qu'en aage a Hippocrate, enuoyee à Antigonus Roy d'Aſie. Traictant des preſages des maladies, auec les remedes qu'on y peut appliquer ſur le champ pris des ſimples des Iardins.*

Diocles Au Roy Antigonus. S.

ROY Antigone pource qu'entre tous les Rois tu as vn ſingulier ſcauoir, & es deſia aagé, & as vne cognoiſſance ſinguliere de toute la Philoſophie & Mathematique, par leſquelles choſes tu es fort renommé, & paſſes tous les autres : eſtimant auſsi que tu deuois auoir en eſtime, & cognoiſtre ceſte partie de philoſophie, qui concerne la maniere de conſeruer & entretenir la ſanté, i'ay voulu en peu de paroles declarer à ta Maieſté, d'où les maladies procedent aux hommes, & par quels ſignes precedẽs on les peut predire, & par quels remedes on y peut ſuruenir de bonne heure. Car comme certains ſignes euidens precedent touſiours la tempeſte, par leſquels les mariniers, & autres qui ont la cognoiſſance des choſes naturelles, cognoiſſẽt aiſémẽt que c'eſt qu'il faut faire pour eſchapper en plus grãde ſeureté: ainſi

n'auient-il aux hommes aucune indiſpoſition contre nature, que certains ſignes precedents ne la ſignifient. Toy donc en eſtant aduerti par nos brefs enſeignemens, ne dedaigneras point de les receuoir de bonne affection, & les obſeruer eſtroitement.

Nous diuiſons le corps humain en quatre parties, aſcauoir, la teſte, la poictrine, le ventre & la veſcie.

La Teſte.

QVand doncques quelque maladie menace la teſte. Il y a certains preſages & ſignes, qui ont le plus ſouuent accouſtumé de la preſignifier. Comme ſont ceux cy, Vne peſanteur de teſte, iuſques ſur les ſourcils, vn bruit & reſonnement d'oreilles, & battement des temples. Au matin les yeux pleurent & ſont esblouis, l'odorement eſt aſſoupi & les genciues enflees. Et pourtant quand tu ſentiras quelqu'vn de ces preſages & ſignes, eſtime qu'il faut incontinent purger la teſte : & ce ſans aucune medicine, prenãt ſeulemẽt les ſõmitez d'Hyſſope ou d'Origan, & les ayant broyees, les faut faire cuire en vn petit pot auec vin-cuit, ou demi ſextier de bouillon, & d'icelle decoction en lauer tresbien la bouche à ieun, & la gargarizer iuſques à ce que le phlegme ſe purge, de vray c'eſt le plus aiſé & facile remede

mede contre les maladies de la teſte. Il ſera auſſi fort bon de lauer la bouche à ieun de decoction de Mouſtarde, trempee premierement en eau miellee chaude, & en gargarizant attirer l'humidité de la teſte. Or faut-il auparauant frotter doucemẽt la teſte, & l'eſchauffer, la couurant de quelque choſe: afin que la pituite eſtant fondue, & n'ayant plus d'empeſchement, ſe puiſſe mieux eſcouler. Celuy qui aura meſpriſé ces ſignes & remedes, qu'il s'aſſeure d'eſtre ſubiet à ces maladies: à ſçauoir à l'inflammation & autres maladies des yeux, à la douleur d'aureilles, eſcrouëlles au col, diſtilations, enrouëure, ſquinance, gangrene, catanche, cheute de matrice, cheute de cheueux, petits vlceres de la teſte, & douleur de dents.

La Poictrine.

Mais quand la poictrine a à ſouffrir quelque mal, il ſe peut cognoiſtre & preuoir par ces marques. Vne certaine ſueur coule par tout le corps, mais principalement vers la poictrine, la lãgue deuient groſſe, on crache ſalé, amer ou bilieux, on ſent des douleurs qui viennent d'elle-meſmes, & ſans aucune cauſe manifeſte, au coſté & eſpaules: on baail le ſouuent, les veilles ſont faſcheuſes, on eſt preſſé de ſuffocations & eſtranglemẽs, on eſt alteré, & le ſõmeil eſt faſcheux & ennuyeux, on a la poictrine eſtroite, & ſent-on vne laſ-

ſitude aux bras, & les mains tremblent. Auſquels maux on remediera bien à point & ſagement en ceſte façon. Premierement faut prouoquer, & eſmouuoir le vomiſſement apres ſouper, entant qu'il ſe pourra faire, mais non pour auoir trop beu, & ce ſans medicine. Le vomiſſement auſsi du matin deuant le paſt & à ieun, y ſera bon. Il faut donc que celuy qui voudra vomir en ceſte ſorte, mange des Reſforts, du Naſitor, Roquette, Mouſtarde, ou Pourpier, puis vomiſſe ayant beu de l'eau tiede en abondance. Ceux qui ne tiendront conte deſdits preſages & remedes, ſe donnent garde de tomber en ces maladies, aſçauoir pleureſie, inflammation de poulmons, melancholie, fieures chaudes, phreneſie, ſommeil profond, & ardeur & inflammation de la gorge auec le ſanglot.

Le Ventre.

Et ſi le ventre doit auoir quelque mal, on le cognoiſtra par ces marques. Premieremét le ventre s'entortille, bruit, & s'eſmeut; on trouue amer ce qu'on mange & qu'on boit: on a les genoux peſans, l'eſpine & les flancs ſi roides qu'on ne les peut fleſchir, auec vne laſsitude de tout le corps, ſans cauſe manifeſte. Quand on ſent ces ſignes, il faut eſmouuoir & laſcher le ventre ſans medicine, par

bon

bon regime de viure. Car c'est bien le meilleur & le plus seur d'vser des choses, esquelles on ne peut faillir. Du nombre d'icelles sont la Bette cuitte en eau miellee, les Aulx bouillis, la Mauue, le Lapath ou Parelle, la Mercuriale, & toutes confitures faites de miel: car toutes ces choses laschent doucement & bellement le ventre. Que si quelcun de ces presages s'augmente de plus en plus, tu mesleras en toutes les decoctions de la liqueur de Carthamus ou Saffran bastard: car elle est plus plaisante & plus seure. Le Chou verd aussi cuit en grande eau y sera bon: car son bouillon estant beu auec miel & sel, à la quantité de cinq onces, y seruira beaucoup: comme aussi la decoction de Pois ciches beuë à ieun à la mesme mesure: car elle a le mesme effet. Ces maladies aduiennent souuent à ceux qui mesprisent les signes & remedes: flus de ventre, dissenterie, lienterie, iliaque pasion, goutte sciatique, fieure tierce, gouttes, apoplexie, hemorroides, & douleur des iointures.

La Vescie.

Et quand quelque maladie menace la vescie, on la cognoist par ces signes. Apres que on a mangé quelque peu, on se sent rempli: il suruiēt des vētositez, des rots & la couleur de tout le corps pasle: le sommeil est profōd,

l'vrine claire, aqueuſe, & qui coule à grand difficulté. Item des apoſtumes ou inflammations à l'entour des eines. Quand tels ſignes & preſages apparoiſtrõt, il y faudra furuenir de bonne heure par remedes qui facent vriner. Ce que pourront faire ſans danger les racines de Perſil & de Fenoil, trempees & cuittes en vin blanc, petit & odorant: pourueu qu'on donne tous les iours trois onces de ladite decoction, aſçauoir le matin & le ſoir auec eau de Daucus, de Smyrnium, ou de Aulnee: lequel que tu auras en main, car ils y ſont tous auſsi bons l'vn que l'autre. Le meſme aduiendra, ſi le malade boit auec vin, de la decoction de Ciches, trempez premierement en eau. Mais celuy qui par imprudence mepriſera ſeſdits ſignes & remedes ſera ſuiet aux maladies ſuyuantes: aſçauoir à l'hydropiſie, enfleure de ratte, douleur de foye, grauelle, mal des roignons, difficulté d'vrine, colique, & trenchees. Or en tous ces ſignes & maladies que nous auõs allegué iuſques ici, aux petits enfans & ieunes, il faut donner les medicines les plus douces & benignes, & aux plus grands & aagez, les plus fortes & de plus grande efficace.

Aduertiſſement.

Il y a bien en l'exemplaire Grec (duquel i'ay pluſtoſt expoſé la ſentence que les mots) d'autres choſes

choses que i'ay obmises en cest endroit, touchăt le regime qu'il faut tenir aux quatre saisons de l'an nee. Lesquelles il nous a semblé bon d'obmettre, pource qu'elles ne conuiennent gueres à la disposition & climat de nostre aër & terroir septentrionnal.

DV SYRMAISME ET *maniere de purger par le vomissement, suyuăt l'inuention & façon des Egyptiens.*

POVRCE qu'en l'epistre ci dessus escrite au Roy Antigonus, Diocles medicin renommé, tant à cause de son sçauoir que de son antiquité, a fait mention és maladies de la poitrine, du vomissement que les Grecs appelent Syrmaisme, ie mettray en auant quelque chose touchant cela, pris de Iean Lange medicin & philosophe fort excellent.

PLVTARQVE autheur tresgraue en son dialogue intitulé. Que les bestes brutes vsent de raison, introduit vn certain Gryllus, parlant en ceste sorte. Car nous auons ouy dire que tous les Egyptiens sont medicins, asçauoir pource qu'ils ont passé tout le monde en toute philosophie & cognoissance de la magie naturelle & antiquité par laquelle ils ont diligemment recerché, non seulement les vertus des herbes & raci-

nes,pierreries,astres, & pour dire en vn mot de tout ce qui vient en terre, mais aussi les causes des choses celestes & diuines,& principalement des maladies. Et ce non sans cause: car dequoy sert aux malades le medicin,lequel, cõme dit Polibe,ignore les causes des effets du corps:certes de rien & pourtant on dit qu'Aristote respondit bien à propos,& doctement à son medicin, qui luy defendoit beaucoup de choses, & qui luy en enioignoit outre la cause de la maladie. Ne me pense point cõme vn bouuier ou fossoyeur:mais premieremēt parle de la cause de la maladie, & par ce moyen tu me rendras obeissant à tes ordonnances. Mais pour retourner aux Egyptiens; iceux, comme escrit Diodore Sicilien, dient que toutes sortes de maladies procedent de l'exces qu'on fait aux viandes, & de l'yurognerie:il les faut donc guerir par ieunes & vomissemens, & ce tous les iours, ou de trois ou quatre iours l'vn, cõme a aussi bien dit Hippocrate. Ce qu'aussi Herodote asseure au liure de son histoire nõmé Euterpe. Les Egyptiens dit-il, vsoyēt si souuent de clysteres, qu'ils se purgeoyent tous les mois trois fois par vomissemens & par clysteres pour leur santé. Ce qu'ils auoyent appris de l'oiseau nommé Ibis, qui est fort semblable à la Cicogne,& des chiens: lesquels comme dit Claude Aelian, quand ils sont tormētez des

tez des vers, ayant mangé du bled en herbe, les vuident : & quand ils veulent decharger leur ventre, mangent d'vne herbe semblable à celle qu'on nomme Dent de chien : par la vertu de laquelle ils vuident, à leur grand profit, tant par vomissement que par le ventre la bile erugineuse, & tout ce qu'ils ont de superflu, tāt en l'estomach qu'au ventre: d'où aussi le mesme Aelian dit, que les Egyptiens ont apris la façon de se purger appelee Syrmaisme, par laquelle les chiens euacuent tāt l'estomach que le ventre: & pour ce bien faict là, ils ont adoré les chiens soubs le nom d'Anubis. Comme ainsi soit donc que l'Egypte estant fertile, non seulement de l'inondation du Nil, mais aussi d'excellēts esprits de philosophes, appelez mages & medicins, fut renommé par tout le monde : Democrite d'Abdere, Pythagoras & Platon se transporterent en Egypte, pour apprendre leurs sciences secrettes & sagesse, & les transporterent en Italie, ou si tu veux en la Grece ancienne. Mais Democrite alla veoir les Caldeens, & estant venu en Babilone les mages, & depuis visita les philosophes des Indes appelez Gymnosophistes, & finalemēt retourna en Grece chargé de thresors de sagesse, medicine, & sciences secrettes, & enseigna à Hippocrate (auec lequel il eut long temps vne tresgrande accointance) la maniere de

ſe purger des Egyptiens appelee Syrmaiſme, comme il eſt à croire. L'vſage de laquelle le meſme Hippocrates l'approuue par ces paroles en la cure de la rompure des aureilles diſant:Si le malade eſt prompt à vomir,laiſſe le vomir en la façon appelee Syrmaiſme : Car cõme dit Galien,les anciens appeloyẽt ainſi les legeres eſmotions du ventre,& vacuatiõs par le vomiſſemẽt:leſquelles ils eſmouuoyẽt par diuers remedes : aſçauoir aualant grand quantité de miel,& de l'eau miellee ſeule, de la ptiſane faite d'eau ſimple ou auec du miel: & vſans des medicamens de plus grand efficace, comme de iettons d'Ellebore blanc fichez dãs vn Reffort,ou de Refforts ſeuls,que ils mangeoyent le lendemain auec vinaigre miellé. Or n'eſt il pas ſi viſqueux que le ius de Reffort ou d'oignons de Narciſſe, lequel eſmeut auſsi le vomiſſement. Ce n'eſt donc pas ſans cauſe que Diocles aduertit le Roy Antigonus, qu'il vienne au deuant des maladies de la poitrine par ceſte maniere de purgation,appelee Syrmaiſme.Quant à l'etymologie de ce mot,il ſemble qu'il vienne du verbe Grec qui ſignifie ſelon Suidas,purger par vomiſſement, & par le ventre, & ont nommé les medicamens qui faiſoyent tels effets ſyrmæa. Mais c'eſt aſſez parlé pour ceſte heure du Syrmaiſme & purgation qui ſe fait par le vomiſſement.

LE

LE CONSEIL ET ADVIS d'Arnaud de Villeneuue, medecin tresexcellent, enuoyé au Roy d'Arragon, touchant la maniere de bien vser des fruicts des Iardins.

De la maniere de bien vser des herbages.

NOVS entendrons en cest endroit par le mot d'herbage, toutes les plantes, dont on se sert en la cuisine, pour en faire potages, mets, saulses, & choses semblables, soit que ce soyent herbes, comme Chous, Laictues, Espinars, Bettes & autres: ou les fruits des plantes, comme Courdes, Coucombres, Artichauts, Melons, & autres de mesme espece: ou racines bonnes à manger, comme Oignons, Porreaux, Resforts, Auls, & semblables. Premierement dõc tu seras aduerti que ceux qui sont de bon tẽperament & de bõ humeur, ne doiuent manger des herbages, principalement cruds, excepté la Laictuë & le Pourpié: desquelles on permet l'vsage mediocre durant les grandes chaleurs pour appaiser & temperer la trop grande chaleur du sang, de l'estomach, & du foye. Et en ce temps là on en peut manger deuant les autres viandes, auec vn peu de vinaigre destrempé auec eau rose. Mais ceux

qui sont de temperament chaud, se doyuent sur tout garder de manger des Laictues ameres. La Bourrache, & Buglosse priuee sont bonnes en tout temps, à cause de leur vertu temperee:mais principalemẽt à ceux qui n'õt pas bon vẽtre. Et ne sera pas mal fait, si pour oster leur aspreté, on faict cuire ensemble quelque peu d'Espinars bien tendres, ou de Blettes, mais non pas des rouges:& si c'est en esté, qu'on y adiouste des Laictues, ou du Pourpié, ou des arroches, ou des Bettes:mais si c'est en hyuer, du Nasitort, Persil, ou quelques fueilles de Menthe, ou des sommets & boutons de Chous blancs. On peut vser d'Espinars & Blettes, pource qu'ils sont presque de semblable temperament, ou meslez, ou à part, en tout temps, pourueu qu'on y adiouste ce qui sera propre à la saison : comme en esté, des Laictues douces, Pourpié, Arroches & Courdes:en hiuer, du Nasitort, Orties tendres, Persil, Chous rouges, ou verds crespelus. Les Chous blancs, qui ont les costes larges, & la fueille douce au toucher, sont bons en esté, & en automne, s'ils ont estè nourris en terroir sec & vmbrageux : mais principalement on fait cas de leurs sommitez & tendrons, iettãt là les grandes fueilles & larges. Les tendrons d'Asperges bouillis, sont aussi bons au printemps. Mais il faut prendre garde à trois choses en l'vsage de ces herbages.

Pre-

Premierement qu'on ne mange de quelque herbe que ce soit, quand elle veut fleurir. La secōde est, qu'on ne les appreste auec le laict des bestes: car en ceste sorte, elles nuisent aux corps chauds & temperez, par leur trop grande vapeur. Pourtant on les apprestera bien à propos & sainement auec le bouillon de chair, & sur tout de poules, ou auec laict d'amendes, ou huyle doux & frais. Quant aux Courdes il faudra mettre peine qu'au lieu de laict de bestes, on y mette du laict d'amendes, de peur qu'elles ne facent mal aux reins, & à la vescie. Et ne sera pas mauuais aussi d'y adiouster des Oignons blancs & ronds, afin qu'elles ne facēt quelque mal aux boyaux: item de mettre par dessus de la canelle en poudre, afin qu'elles ne nuisent à l'estomach. La troisieme chose qu'il faut obseruer en l'vsage des herbages, est qu'il les faut manger deuāt les autres viādes, excepté les Chous lesquels on peut prendre sur la fin du repas, à cause de certaine astriction qu'ils ont, principalemēt les crespus, les verds & les rouges. Mais si tu ne veux prēdre que leur bouillon, laissant là le Chou, il le faudra faire tout le premier, c'est à sçauoir vn peu deuant que manger les autres viandes: à cause de la proprieté manifeste qu'il a de lascher & amollir le ventre. Et si tu les veux prendre tous deux ensemble, à sçauoir, le bouillon &

le chou mesme, il te faudra soigneusement prendre garde que tu ne nuises à ton estomach, & empesches la digestion de la viande à cause de leurs proprietez contraires. Il faut donc pour empescher cest inconueniẽt, que deuant qu'on les appreste & face cuire, on les face bouillir, & qu'on verse dessus de l'eau chaude par plusieurs fois, deuant que les faire cuire: ou prendre leur bouillon au commencement du repas, & l'herbe à la fin.

De la maniere de bien vser des racines des Iardins bonnes à manger.

LES racines des Iardins qu'on mange sont les Porreaux, Oignons, Auls, Reffors, Raues, Naueaux, Pastenades, & Cheruis. Ceux qui sont de temperament chaud, se doyuent entierement abstenir des quatre premiere, principalement si elles sont crues. Mais en hyuer il est permis d'en vser en pottages, & viandes, sinon à ceux qui sont suiets aux hemorroides, ou ausquels elles coulent subitement & sans y auoir pensé. Combien que les Oignons blācs ne sont si dangereux, pourueu qu'on les face premierement bouillir, & qu'on en face ce qu'on appele Oignonat auec de bonne chair ou huyle dous: ausquels ne faudra iamais ou

blier

blier de mettre du laict d'Amendes. Mais pource que telle viande a accoustumé de lascher le ventre, il la faudra prendre au commencement du repas, & auant les autres viandes. Les Oignons longs, rouges, & ronds, n'ont point ici de place. Les Raues douces, & Naueaux bien tendres, cuits auec chair, sans miel, Poiure, semence de Cumin & de Carui, sont assez bonnes ainsi, combien que elles n'ayent point de goust. Que si tu veux qu'elles en ayent, ce sera assez d'y adiouster du clou de Girofle grossement battu, ou du Gingembre, de la Cannelle ou du Saffrã. Car en ceste sorte elles ouuriront les conduits de l'vrine, amoliront le ventre, & seruiront à la veuë. On peut bien quelquefois manger des Pastenades, principalement des blanches, cuittes dedans la braise, ou dedans le potage auec la chair: car elles ont les mesmes proprietez pour le ventre, & conduits de l'vrine que les precedentes: pourueu qu'on les mange au commencement du repas, comme nous auons dit. Les Cheruis sont bons en hyuer & au printemps, aux corps bien temperez, estans frits & bien apprestez, mais si on auoit quelque rheume, ou defluxion de la teste, poitrine ou poulmon, il n'en faudroit pas manger: car ils nuisent fort à la teste & aux poulmons humides.

Maniere de bien vser des Legumes.

LES Legumes ne valent rien à ceux qui sont de bõne complexion, & bien temperez, tandis qu'ils sont en bonen santé, & pourtant se faut garder d'en manger, principalement des secs. Si toutesfois quelcun auoit enuie d'en mãger de verds & nouueaux, il sera bõ de les faire cuire auec gingembre & saffran, les ayant esgoussez, & sur la fin y mettant du laict d'amendes : si tu n'aimes mieux les faire cuire auec le bouillon de chair grasse, sans y mettre du laict d'amendes. Les febues, pois & ciches, sont les moins nuisibles aux corps bien complexionnez, & les moins de tous, sont les pois, qui sont blãcs & ronds. En somme, tous les legumes qui seront secs, doyuent estre apprestez sans aucune chair, y adioustant des oignons blancs & ronds, hachez menu : puis apres les fricasser auec huyle doux, comme il appartient: & faire la saulse auec laict d'amendes : principalement si ce sont febues brisees. Il faut entierement fuir les legumes qu'on mãge auec laict de bestes. Mais en temps de Quaresme, que plusieurs ont accoustumé de se remplir de viandes obstructiues & remplissantes, comme

me poiſſons, griottes, & ſemblables, il ſera fort bon alors, pour contregarder la ſanté, d'humer quelquefois au cõmencement du re pas, vn bouillon de pois, ou de ciches deſpurez, qu'on appele communément puree. Qui n'eſt autre choſe, que ce que les anciens medecins ont fort loué, & appreſté en ceſte façon.

On fait tremper vne nuit les pois ou ciches en eau douce: le lendemain on les fait bouillir bellement quelques bouillons: les ayant coulé dans vn vaiſſeau net, on leur fait derechef faire vn bouillon, vn peu deuant le repas, auec vn peu de vin blanc, & poudre de ſpica nardi, & auec vn peu de ſel & de ſaffran, & lors on l'hume au commencement du repas. Ce bouillon là ouure & nettoye les petites veines du foye, & les conduits de l'vrine, à cauſe dequoy il preſerue merueilleuſement les corps de la grauelle, & ſable des reins, principalement ſi on a attendri les pois ou ciches, en decoction de racines de perſil, & qu'on les y ait auſſi fait cuire, comme nous auons dit. Le commun ſe trompe en ce qu'il eſtime que la decoction de pois ciches trẽpez & amollis en lexiue, ait la meſme proprieté. Car par ce moyen tout le plus ſubtil de leur ſubſtance en eſt ſeparé.

De la maniere de bien vser des fruicts, tant des arbres que des herbes.

L'VSAGE des fruits n'est pas bon à celuy qui est de bonne complexion, & bien temperé, pris en viande: mais plustost en medicine. Et pourtant faut moderément vser des fruits prenans tousiours garde à la commodité & incommodité qui en peut proceder. Car il ne les faut pas manger pour le plaisir, mais plustost pour le profit & santé. Et pour ceste cause ceux qui les prennent pour nourriture, doiuent bien considerer à chaque saison de l'annee, en quels inconueniens ils peuuent tomber, tant à cause de la constitution presente de l'air qu'à cause des viandes & choses qui se nourrissent & viuent à l'air, quelles qu'elles soyẽt. Or pource qu'ẽ esté le sang s'enflãme aisémẽt & en automne il se seiche en ces temps là il est permis d'vser de fruits froids, & humides, pour temperer le sang. Outreplus, pource que durant les chaleurs les mẽbres du corps se laschent: & pourtant leurs conduits estans ouuers, la chaleur naturelle auec leurs esprits s'escoulent fort aisément, il est permis alors d'vser de fruits estans moyennement astringents; quels sont ceux

ceux qui sont à demi verds & aspres, qu'on appelle communement astringents. Il est aussi bon d'vser alors de fruicts aigres, pour abbatre, ou pour le moins addoucir la chaleur interieure. Et aussi que la secheresse de l'air, desseiche souuent le ventre: dont aduiẽt qu'il le faut amollir en esté par l'vsage des fruicts dous & humides. Par l'aide desquels on pourra aussi faire venir le sommeil, lequel le plus souuent la seicheresse empesche & rompt. Leur vsage aussi seruira grandement à appaiser la soif, & temperer durant ce tẽps là la chaleur du foye, du cœur & orifice de l'estomach. Ces choses biẽ cõsiderees, tu pourras aisément recueillir, comme i'estime, que l'vsage des fruicts choisis, comme nous auõs dit, n'est pas defendu durant les chaleurs d'esté & seicheresses de l'Automne. Quant à ce qui concerne la santé, tien pour reigle asseuree, que iamais ne faut manger fruicts soyẽt cruds ou cuits, qu'ils ne soyent parfaitement meuris sur l'arbre, s'il est possible: excepté les Meures, desquelles on permet d'vser deuant qu'elles soyent si meures qu'elles en soyent noires. Car alors elles corrompẽt le sang, & preparent à pourriture & engendrent des charbons & anthrax. Pour ceste cause es pays chauds & humides, quand on mange à force de telles meures, il court des maladies populaires & contagieuses, sinon qu'elles

soyent empeschees par flus de ventre. Il ne faut point manger de fruits, lors qu'il s'y engendre quantité de vers, ou qu'ils se flestrissent en dedãs. Ce qu'on peut cognoistre, par ce qu'ils perdẽt leur couleur naturelle en dehors, & n'ont pas la chair si belle que de coustume, dont il aduient que tels fruits engendrent souuent & sont accompagnez de fieures quotidiennes & continues, qui s'engendrent de pourriture: sinon que d'auenture la crudité & corruption, se vuide par le ventre, ou par sueurs frequentes, prouenues de trauail, ou sorte hors du corps autremẽt, ou soit euacuee de bonne heure par les vrines. Il faudra aussi prendre garde, qu'on ne mange en mesme temps diuers fruits: quoy qu'ils soyẽt voisins en proprietez & qualitez. Comme s'il aduient qu'on mãge des prunes douces, pour esmouuoir le ventre, il ne faudra pas manger des cerises auec les prunes : mais plustost des vnes ou des autres seulement, au commencement du repas, & quelque peu deuant les autres viandes. Ainsi au temps des figues & des raisins, il n'est pas bon de manger des deux ensemble, combien qu'ils soyẽt fort propres à lascher le ventre, mais seulement des vns separément: cõme des figues fresches & meures, en la façon, temps & lieu que nous auons dit. Et afin qu'elles desployent leur vertu, & esmeuuent bien le ventre, il faudra humer

apres

apres les auoir mangees, quelque bouillon, ou autre liqueur propre. Mais à tous ceux qui sont choleriques, & ont le foye & l'estomac chauds, il vaudra mieux boire de l'eau froide: & aux autres du vin bié trempé. Et si on veut manger des raisins pour le mesme effet, il se faudra soigneusement donner garde, que cela ne se face entre les repas, mais long temps auparauant, principalement s'ils sont frais & bien meurs. Car par ce moyen non seulement ils engendreroyent des ventositez, & trenchees: mais aussi causeroyent vne ebullition, & ie ne sçay quel esleuement de viãdes, auec vn renuersement & troublement d'estomac, & empescheroyent la digestion. Il faut adiouster, qu'ayant mangé des raisins, il ne faut iamais boire du vin apres iceux: ains plustost quelque bouillon, ou de l'eau froide. Toutesfois si tu as enuie de mãger quelques raisins durãt ton repas, il faut qu'ils ayẽt esté cueillis & gardez quelque temps auparauãt. Et si cela ne se peut faire, les faut plonger en eau chaude, puis y ayant versé de l'eau froide par dessus, les mettre sur la table. Il faut presque entendre le mesme des pesches, auant-pesches, & semblables fruicts qui ont la peau & la chair molle. Car on mange les pesches à l'entree de table, pour esmouuoir le ventre & faire descendre les excrements: principalement à ceux qui ont le foye chaud & sec:

mais alors il ne faut point manger de Figues qui abondent en humidité. Elles nuisent auſſi, comme font tous fruits froits & humides, à ceux qui ont les parties de dedans froides & humides. Toutesfois ſi les vns & les autres en veulent manger, il les faut premierement faire tremper quelque peu en quelque bon vin, ſi on les a cueillis le iour meſme ſur l'arbre. On trouuera bien plus ſauoureuſes & plus ſaines, celles qu'on mettra au ſoleil trois ou quatre iours, apres qu'elles auront eſté cueillies. Au reſte ſi quelqu'vn ayant les entrailles chaudes, veut manger vne bonne quãtité de Figues, il ſera bon qu'il mange premierement des Peſches qui ayent la chair dure, ou des auantpeſches, ou des pommes de bonne odeur & bien meures: en eſté crues & en hyuer cuictes. Entre les Figues, celles ſont les plus excellentes, qui ont la chair rouge, & le gouſt vn peu fort, & on les eſtime bonne aux ieunes gens, & à ceux qui ſont de temperament chaud.

Ce que nous auons eſcript iuſques icy ſe peut auſſi rapporter aux fruicts dont l'on vſe pour temperer l'ardeur & chaleur du ſang, comme ſont les Coucombres, & Melons: Item, ceux qu'on donne pour adoucir l'acrimonie de l'humeur cholerique, & eſteindre ſon ardeur, comme ſont les fruicts aigres & froids. Mais il ne faut pas omettre en ceſt endroit,

droit, ni oublier, qu'il ne faut pas manger tous ensemble des Coucombres Melons & Citrouilles. Et si d'aduenture on en met sur table,il ne faudra qu'vn peut taster de leur chair,& ce deuant les autres viandes. Ce qui sera dit pour les ieunes gens, & ceux qui ont les entrailles chaudes. Combien que durant les chaleurs d'esté & ardeurs caniculaires, ils en pourront aussi manger assez à propos, & à profit,sur la fin du souper:afin qu'ils refroi dissent aucunement le diaphragme & parties superieures du corps, eschauffees par la precedente chaleur du iour: principalement quand on veut aller dormir vn peu apres. De ceci tu peus aisément recueillir. pourquoy les Pesches,ou,comme d'autres veulēt, les Citrons, pris sur la fin du souper, sont plus profitables,que si on les mange au commencement, quoy que ce soyent fruicts aqueux & humides,c'est asçauoir, pource que ils temperent la seicheresse & chaleur des parties superieures du corps, & font le sommeil plaisant,& quand les vapeurs pesantes & fumees qui s'esleuent des viandes qu'on a mangees auparauant bouillies ou rosties, & de leur saulses fortes, veulēt monter au haut de l'estomach & du foye, & entrer au cerueau: lesquels fruicts les contreignent de retourner en bas,& les ayāt comme bouchees d'vn couuercle,les font demeurer dās leurs limi-

tes. Toutesfois il seroit meilleur, pour estein dre l'ardeur du sang, de manger long temps deuant le souper la chair de concombre apprestez comme il faut, ou des poupõs, ou melons: & à la fin des pesches, ou plustost citrõs comme nous auons dit, ou des grenades, ou pommes crues choisies, auec vn peu de pain: ou apres les auoir mis dans les cendres chaudes, & laissé refroidir. On doit donner long temps deuant le repas les fruicts aigres, & aspres, qu'on prend pour esteindre l'ardeur de l'humeur bilieux, & donner appetit: comme Cerises aigrettes, ou Meures à demi verdes. Mais soit qu'on les mãge à l'entree de table, ou auparauãt, il ne faut rien boire apres. Sinõ que tu craignisses qu'elles nuisissẽt au gosier, ou à l'estomac, ou à quelqu'vn des membres qui seruent à la respiration, & ce par leur aigreur. Car alors il seroit bon de prendre incontinẽt apres quelque bouillon, ou vn peu de vin bien trempé, ou de bon succre. Il faut donc aduertir ceux qui mangent à ieun des citrons, ou limons, ou grenades aigres, ou autres tels fruicts, qu'ils ne le facent iamais qu'ils n'ayent en main de fort bon succre. Quant aux fruicts resserrans & astringents, il y en a beaucoup desquels on ne doit point manger, d'où vient qu'ayant mangé des poires, on ne doit pas manger des coins, & ayãt mangé des coins il ne faut nullement taster

de cormes ou mesles, & au contraire. Toutesfois il n'y a pas petite difference entre les fruicts resserrans & astringents. Car d'aucuns ne resserrent que par la pesanteur de leur substance, comme les noisettes crues. Et les autres resserrent par vne particuliere proprieté qu'ils ont. Derechef les vns resserrent doucement & peu, lesquels on appelle aspres: comme sont beaucoup de poires: les autres resserrent fort, comme les coins, cormes, mesles, & autres fruicts qui ont le goust semblable.

Il y en a ausi qui ont bonne odeur & aromatique, les autres n'en ont point: les vns sõt doux, les autres nõ. Voyci en somme ce qu'il te faut sçauoir touchant les fruicts astringents. S'ils resserrẽt par leur pesanteur seule, & non par vne proprieté qu'ils ayent d'assembler & resserrer les parties des membres, qu'ils rencontrẽt, & n'ont aucune odeur, ne douceur, il n'en faut point manger, principalement à ceux qui ont le corps & la chaleur bien temperez. Pour ceste cause ne faut manger des noisettes fresches, combien qu'elles facent descendre la viande. Car elles n'ont aucune douceur, laquelle toutesfois est fort pesante à l'estomach: & n'ont ausi aucune odeur, pour donner force & vigueur aux esprits: n'aucune astriction manifeste, par laquelle elles puissent corroborer l'estomach.

D'où vient qu'on estime les Noisettes fresches contraires à l'estomach. Les seiches ne sont pas si dommageables, parce qu'elles ne sont pas si froides. Et si on les rostist tāt soit peu, elles nuiront moins: car par ce moyen elles acquierent quelque petite douceur & astriction, par laquelle elles peuuent seruir, comme les Chastaignes, quand on les mange bien rosties. de là aduient qu'estans mangees à la fin, & fermans le repas, elles fortifient & corroborent fort bien l'estomach, principalement si on les fait premierement tremper en quelque bon vin. Touchant les fruicts aigres & astringents, il en faut particulierement sçauoir ce qui s'ensuit. Si on les mange à l'entree de table, ils resserrent le vētre; & si on les mange à la fin & les derniers de tous, ils l'amolliront & lascheront. Car quand on a mangé d'autres viandes deuant, ils resserrent les parties inferieures, qu'il rencontrent, D'où vient que les excremens de la la viande, descendant plus malaisément par les conduits restreints, en sont mis hors auec plus de peine. Mais quand on les mange apres les autres viandes ils font le contraire. Car ils estressissent les conduits par dessus les excremens, & les resserrent, les font descendre hastiuemēt en bas. Les fruicts astringens, & aspres ne doyuent iamais estre mangez crus, s'ils ne sont confits, ou que pour auoir

auoir long tẽps demeuré sur l'arbre, ou pour auoir esté suffisamment gardez, ils ayent per du leur astriction & aspreté. Car tous fruicts astringens, aspres, & aigres nuisent grandemẽt aux membranes & muscles de la poictrine. Et pourtant deuãt que manger les coins, poires, ou pommes aspres, on les doit faire cuire en vn bouillõ de chair gras, ou en faire des pains auec la chair: si tu n'aimois mieux les faire bien cuire dans la braise, comme on a accoustumé, & les ayant pelez, & saupoudrez de sucre, anis ou fenoil, les mãger. Tu les pourras aussi faire cuire dans le four, ce qui plaist fort à plusieurs: de peur que les cẽdres du foyer, qui ne sont pas volontiers nettes, ne les gastent, ou qu'ils ne sentent la fumee. Il y a en qui les font cuire auec de bon vin: mais en ceste sorte, ils resserrẽt plus fort, que si on les faisoit cuire auec du bouillon gras de chair. Les cormes & mesles, qui ne meurissent gueres sur leur arbre, estans gardees long temps apres qu'on les a cueillies, perdent leur aspreté naturelle. Et pourtant si quelqu'vn est cõtraint de manger des mesles, ou par necessité ou pour son plaisir. Il les faut faire rostir ou cuire dans du vin pur, afin qu'elles perdent leur aspreté. Les autres fruicts aspres perdent aucunement leur aspreté & aigreur quand on les confit, comme il est aisé à prouuer par les oliues verdes &

mal meures, quant elles nagent dans leur ius, dont les Grecs les ont appelees colymbades. Item par les Nois quand elles sont confites. Car par ce moyen elles perdent moyennemẽt leur aspreté, & ne font gueres de mal. Mais cela se void moins aux oliues, qu'aux nois tendres: pource qu'on confit les oliues sans miel ne sucre: & pour ceste cause n'en faut manger gueres souuent. Les fruicts astringens, humides & pleins de ius, sont plus conuenables en temps sec, comme en Esté & en Automne qu'en hyuer. Mais ceux qui sont secs, & n'ont point d'humeur, s'ils sont doux, serõt bõs en hyuer & au printemps: comme sont les dattes & chastaignes. Car toutes les dattes ont ie ne sçay quelle proprieté & goust astringent. Que si on estoit contraint d'vser de fruicts en hyuer & au printemps, pour amollir le ventre on prẽdra biẽ à propos, à l'issue de table des dattes, ou raisins secs, auec leurs pepins: pourueuqu'on ne boiue point apres. Le mesme aduiẽdra si à l'entree de table on mange des figues seiches sans pain: & à la fin des dattes ou oliues: apres lesquelles on pourra aussi pẽdre quelques raisins secs, sans boire. Et si quelqu'vn auoit lors enuie de manger des fruicts pleins de ius, il se faudra abstenir de ceux qui sont les plus nuisibles, cõme les raisins d'hyuer: Car ils nuisent fort aux roignons, à la

vescie, & aux boyaux. Bref, s'il te plaisoit de prendre à l'entree de table quelque fruict plein de ius, pour lascher le ventre, vne pomme douce, & odorante y sera fort propre, rostie, ou cuite en vin, & quand elle sera refroidie, mangee auec force sucre bien blanc. Il sera aussi bon pour ce mesme effect, de manger des raisins d'hyuer, plongez en eau bouillante versant puis apres par dessus de l'eau froide, & ayant osté les pepins. Mais si on vouloit manger à l'issue du repas des fruicts abondants en ius & astringents, comme sont quelques poires, il les faudra manger auec fromage vieux, choisi & bien friable: ou les faire cuire au foyer, & les ayant pellez, les mettre dans le vin, & ainsi les manger. Mais il faut que ceux qui sont subiets aux trenchees & douleurs des ioinctures, se gardent soigneusement d'en manger.

Quant aux fruicts huyleus, comme sont les amandes, nois, noisettes, pignons, pistaces & semblables, si on les mange cruds & frais, ils feront mal à l'estomach. Mais les amandes, nois & pistaces nuisent moins fresches que seiches. Et au contraire les noisettes & pignõs: car ils sont plus dommageables frais que secs. A cause de quoy il ne faut pas que ceux qui sont biẽ tẽperez, & tous ceux, desquels la tẽperature tire sur le chaud, mange de ces fruits cruds & frais: d'autãt qu'ils leur

peuuent plus nuire que profiter. Toutesfois les amendes tẽdres & fresches prises en tẽps commode, peuuent aucunement amoindrir la chaleur de l'estomach: tout ainsi que les seches empeschent que les vapeurs du vin ne s'esleuent en haut & facẽt mal à la teste, si on les mange à l'issue de table. Les noix fresches aussi bien que les seiches, font non seulemẽt mal à l'estomach, mais aussi esblouissent la veuë & appesantissent la teste: Elles ont toutesfois cela de bon, qu'elles guarentissent merueilleusement le corps contre les ventositez & viscosité des poissons. Les noisettes confortent aucunement le foye par leur proprieté, mais elles nuisent à la teste & à l'estomach. Les pignons, combien qu'ils sont les plus contraires à l'estomach, toutesfois sont fort bons aux paralytiques, & sur tous à ceux qui ont mal de poulmons, qui ont le dedans de la poictrine rempli de phlegme, & pour ceste cause ont malaisement leur halaine & crachent auec difficulté. Les pistaces sont fort bons au foye & estomach froids, & nuisent moins que tous les autres: toutesfois ils font mal à la teste. Si les fruicts susdits sont soigneusement cõfits en bõ miel, ou succre, ils ne feront pas tant de mal à l'estomach, mais ils nuiront aux corps temperez & de bonne complexion, d'autant qu'on les confit plustost pour le plaisir, q̃ pour le profit.

I'ay pris ces choses d'Arnaut de Villeneuue,& les ay mis en ordre, pour ton profit, comme par paraphrase : mais vn peu plus au net,qu'elles n'estoyent (ce que toutesfois ie dy sans le blasmer,ou me vanter) Si tu les prens en bonne part,tu me donneras courage, & enhardiras de mettre bien tost en lumiere choses meilleures.

TRAICTE DV SENE, *qui est la plante la plus proffitable, & la plus saine aux hommes, d'entre tous les simples. Par Antoine Mizaut Medecin.*

POurce que pour le iourd'huy on ne parle d'aucun simple purgatif,non seulemēt entre tous les medicins,mais aussi entre le commun, si souuent qu'on fait du Sené : Il m'a semblé que ce seroit bien fait si ie traitoye en c'est endroit , selon ma petitesse en peu de paroles son naturel , son vsage, proprietez & singuliers remedes , fidelement recueillis des medicins Grecs, Arabes & Latins , & approuuez iusques à cest heure au grād profit d'vn chacun. Et ce principalement pour ceux qui n'ont pas estudié en medicine , ou sont tellement occupez à d'autres estudes & occupations,qu'ils n'ont pas le loisir de lire les liures des medicins. Et pourtāt ie viē des paroles à la chose mesme.

Des noms que le Sené a en diuerses langues.

CHAP. I.

LA plāte que les autheurs Grecs modernes ont appellé Sené (car les anciēs ne l'ont pas cognue) cōme aussi les Latins, ou selon Hermolaus, Senné, s'appelle en François, Senè, en Alemand, Senet, en Hespagnol, Sen d'Alexandria, en Italien Sena, & en Arabe Sené, Les Perses l'appellēt en leur langue, Abalzemer, selon le tesmoignage de Mesué de Damas.

La description & pourtraiture du Sené.

CHAP. II.

LE Sené est vne herbe ayant les fueilles semblables à la regalisse, grassettes, & espesses, la tige d'vne coudee de haut, dont sortent de petits rainceaux, pliables en façon de courroye, il a les fleurs de couleur d'or, comme les chous, marquetees de petites veines de couleur de pourpié: apres lesquelles viennent les gousses faites en façon d'vne fauls, pendātes des rainceaux à vne petite queüe: & si serrees naturellement, que la peau de dessous est attachee à celle de dessus. Deuenantes meures, le vent les

les abbat aiſément, & ont au dedans la ſemence, qui du noir tire ſur le verd, & eſt ſi ſemblable aux pepins des raiſins, qu'il eſt malaiſé de ſeparer l'vn de l'autre du premier coup, Serapion medicin Arabe, luy attribue des gouſſes faites à mode des cornes de la Lune, & longues: eſquelles la ſemẽce eſt enfermee, arrengee par ordre, & ſont ſoigneuſement recueillies par les bergers, quand elles ſont tombees, pour engraiſſer les brebis. Ceſte plante ne peut aucunement endurer le froid, & pourtant la faut ſemer au mois de May: & ne dure pas paſſé l'Automne. Si on la ſeme deuant, elle meurt aiſément, & ne peut endurer l'hyuer.

Que le Sené n'eſt pas la meſme plante que Colutea, & de la difference de l'vne & de l'autre.

CHAP. III.

Eux ſe trompent, qui penſent que l'arbre, que Theophraſte appelle Colutea, ſoit le Sené, pource qu'il a des gouſſes, que les bergers recueillent ſoigneuſement pour engraiſſer les brebis, comme nous auons dit, vn peu auparauant que Serapion parloit des gouſſes faittes en façon de Croiſſant. Mais il y a ceſte difference entre ces deux, c'eſt que le Baguenaudier eſt

arbre non pas herbe. Duquel il ne me greuera pas de bailler la description telle que ie l'ay peu prendre de l'Arbre mesme, en vn iardin fort plaisant le Baguenaudier donc est vn arbre fort commun en ce terroir de Paris, comme aussi ailleurs: du tronc duquel sortent plusieurs rameaux, iettans des iettōs çà & là minces & ployables, desquels sortent les fueilles, qui ressemblent aucunement au Senegré ou au Regalisse, esgalement arrengees des deux costez, & fort plaisamment diuisees en nombre (qui est presque tousiours d'onze à onze) mais enuirō l'Autonne elles iaunissent, & tombent aisément auec les iettons par les moindres vents, ou autrement. A costé desdits iettons & principalement au sommet des branches, il sort en leurs temps certaines petites verges, qu'on diroit y estres creuës d'auantage, n'ayans aucunes fueilles: au bout desquelles sortent les fleurs iaunes dorees, aucunefois seules, autresfois deux à deux, trois, quatre & cinq, & le plus souuent six en vn touffet. Lesquelles, comme celles du geneſt, estās faites en façon d'vne serpe de vigneron, ou d'vn croissant de Lune, font le commencement d'autant de vescies qu'il y auoit de fleurs. Lesquelles vescies pendantes chacune à vne queuë bien aisee à rompre, croissent peu à peu en ventre & bosse en façon de coques, ayans premierement

rement la couleur rouſſaſtre. La partie d'icelles qui va en arrondiſſant, & eſt boſſue & courbe, eſt diuiſee en deux par vn nerf, comme par vne cloiſon longue, & en façon du diaphragme, auſsi bien que celle de dedans qui eſt creuſe: à la verité on diroit que c'eſt vne malette de bergier, ou vn petit batteau à peſcher, qui a à chaſque bout, comme à la proue & à la pouppe, deux petits pendãs, qui ſeruent, & ſont comme des liens qui ſortent deſdites veſcies, ou ſi tu l'aimes mieux, gouſſes croiſſants s'enflent en croiſſant & ſont tranſparentes, en ſorte qu'on diroit qu'on a ſoufflé dedans pour les enfler. Combien que toutesfois il ſoit certain, que cela ſe fait naturellement & non par art, & que le ſon qu'elles font quand on les froiſſe auec les pieds, ou auec les mains, ou autrement, comme on fait les petites veſcies des poiſſons, monſtre qu'il y a là dedans de l'air qui les enfle. Ces gouſſes finalement flaiſtriſſent, contenantes la ſemence arrengee en droite ligne par vn ordre merueilleux, elle eſt petite, & quand elle eſt meure, noire & ronde comme vne lẽtille. Mais c'eſt aſſez parlé de la pourtraicture & hiſtoire du Baguenaudier. Quant à la plante du Sené, ie n'en ſcauray pour le preſent dire autre choſe, que ce que i'ay tantoſt allegué d'André Mathiol: Car iuſqu'à ceſte heure ie n'ay encor peu voir le Sené en vie,

& sur sa racine. Quoy qu'il en soit, le Sené est different du Baguenaudier, en ce qu'il a ses gousses serrees, & faites en croissant, qui ne sont enflees ni transparentes comme elles sont du Baguenaudier: & ont la semence du tout semblable aux pepins de raisins. A quoy tu adiousteras que le Sené ne vit que bię̃ peu de temps: & le Baguenaudier dure beaucoup d'annees, venant principalement de semence & estant fumé de fient de brebis comme dit Theophraste. Selon lequel aussi on le doit semer quand le signe d'Arcturus se veut cacher, qui est enuiron le mois de Septę̃bre, ayant premierement fait tremper la graine, & apres qu'elle aura commencé de germer dans l'eau. Au reste combien que du temps d'Alexandre le grand, le Baguenaudier ne venoit communément, qu'en l'isle nommee Lypara, toutesfois il y a ia long temps qu'il croist en beaucoup de lieux de France, comme nous auõs dit, & est cogneu de tous sous le nom de Baguenaudier. Ceux donc faillent à mon aduis qui luy attribuent sans distinction toutes les vertus qui sont propres au Sené: car outre ce qu'il esmeut le vomissement, tout ainsi que la semence de genest: le Baguenaudier aussi est fort contraire à l'estomach, & engendre beaucoup de trenchees: Item des ventositez & bruissement de boyaux. Toutes lesquelles choses ne se trouuent au Sené.

Quelles parties du Senésont de plus grande vertu, & plus laxatiues.

CHAP. IIII.

IEAN Mesué de Damas, medicin excellent renommé entre les Arabes, escrit que les gousses du Sené ont plus de vertu que les fueilles, principalement si elles sont de couleur verde, tirãt sur le noir, moyennement ameres, entieres, aucunement astringentes, fraisches, & qui ayant la semence large & pressee: car par la vieillesse elles perdent leur force, les gousses qui sont blanchastres & imparfaictes ne valẽt rien: les fueilles verdes sont plus excellentes que les blanchastres: celles qui sont espaisses, que les tenves, mais les iettons ne valent rien. Voila que dit Mesué, lequel attribue beaucoup plus de vertu pour lascher le ventre aux gousses, qu'aux fueilles: combien que non seulemẽt Menard Ferrarois y contredise, mais aussi la longue & iournelle experience des medicins: combien que Brassauole, lequel semble vouloir defendre Mesué, soit de contraire opinion. Il semble qu'Actuarius se sert des gousses. André Mathiol en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride, tasche fort à propos d'accorder ce different, en ceste maniere. Il faut scauoir,

dit il, que les gousses du Sené, qu'on garde seiches, sont de deux especes. Les vnes tombent d'elles mesmes, & seichent sur la plante, dont on oste la semence noire, & du tout flestrie: Celles ci n'ont aucune vertu, ou pour le moins bien peu. On cueille les autres deuant qu'elles soyent meures, & sont espaisses pesantes, & plaines d'humeur: lesquelles on estend sur des nattes, & les fait on seicher à l'vmbre pour les vendre. Celles ci dit Mathiol, comme nous auons plusieurs fois experimenté, n'ont pas moins de vertu de lascher le ventre, que les fueilles. Et pourtāt il sēble que Mesué a aussi entendu d'icelles. Auec lequel s'accorde en cela le mesme Mathiol quant à l'experience, disant qu'il a autresfois semé vn plein champ de Sené (comme on en voit plusieurs en Toscane, & principallement au territoire de Florence) afin qu'il peust cueillir ses gousses verdes, & pleines d'humeur: & les ayāt seichees, en fist l'experiēce: asçauoir, si elles auoyent la mesme vertu que les fueilles, ce que finalement il trouua estre vray. Il faut donc que ceux qui voudrōt bien & sainement vser des gousses de Sené, le sement à l'exemple de Mathiol, afin qu'ils en ayent des meilleures, s'ils en peuuent trouuer: sinon qu'ils se seruent des fueilles bien choisies comme on fait communemēt. Car pour le iourd'huy on n'ordōne presque aucune

aucune medicine laxatiue, dans laquelle il n'en entre. Ce n'est doncques pas sans cause que Manard a maintenu que les fueilles du Sené estoyent plus laxatiues que les gousses qui sont tombees d'elles mesmes, & sont seichees. Iean Fernel tresexcellent, sans aucun contredit, en toutes les parties de medicine suyuant Mesué & les Arabes, prefere les gousses de Sené aux fueilles. Auec lequel s'accorde bien volontiers Iaques Syluius. Quoy qu'il en soit (car ie ne m'en tourmenteray pas beaucoup) celuy qui se voudra seruir des gousses, qu'il en face prouision de telles que nous auons dit ci dessus: Et celuy qui aymera mieux les fueilles, qu'il les choisisse fraisches, & larges, bien nettoyees des ordures, pailles, & iettons, dont le Sené est plein: en quoy il me semble, que plusieurs apothicaires faillent bien laschement, que ie ne die villainement, quand ils meslent tout sans rien discerner, soit en le faisant cuire, soit en le trempant.

La bonté, chois, & excellence du Sené.

CHAP. V.



QVANT à la bonté & excellence du Sené, celuy est estimé le meilleur qu'on apporte d'Alexandrie ville d'Ægypte, ou de Syrie. Car les medi-

cins modernes tãt Latins que Grecs, en font fort grand cas. Iaques Syluius dit que celuy qui viẽt d'Egypte,& d'Indie a la moitié plus, de force, que celuy de Toscane. Et derechef, qu'il en a moins que nostre Baguenaudier: lequel plusieurs prennent faussement au lieu du vray Sené. Or nous auons dit ci dessus,lequel estoit le plus excellent,les gousses ou les fueilles.

En quel pois,& mesure les Arabes,Grecs, & Latins ordonnent le Sené.

CHAP. VI.

SERAPION ordonne vne drachme de Sené mis en poudre,& demi once ou cinq dracmes du cuit. Mesué le met en infusion du poids de trois escus, c'est à dire de demi once ou quatre drachmes & demi, iusqu'à vne once. Entre les Grecs Actuarius seul en dõne vne drachme en poudre,& demi once en decoction, Iean Fernel l'ordonne en poudre iusques à deux drachmes & en decoction de trois drachmes iusques à six drachmes: & en infusion de demi once,iusqu'à vne once. Toutes lesquelles choses il faut sagement rapporter & approprier au na-

au naturel de ceux qui le prendront, aux forces du patient, aage, disposition du corps, sexe, & autres circonstances & considerations.

Proprietez & remedes esprouuez du Sené, pris des medicins Grecs.

CHAP. VII.

ACTVARIVS, lequel seul qu'on sache entre les medicins Grecs, a escrit des vertus du Sené, dit qu'il euacue la cholere & phlegme au poids d'vne drachme sans aucun dõmage ni fascherie du corps, Apres ces humeurs là, il purge aussi fort doucement l'humeur melancholique, & bruslé, & chasse benignement les suffusions qui en procedent quand on le prend auec vn bouillon de Chappon. Outreplus, il suruient à la douleur inueteree de teste, à la rongne, au haut mal, aux dartres: mais il vaut mieux en faire prendre le bouillon moyennement eschauffé, que de le donner en poudre. Il ouure aussi les obstructions interieures.

Les proprietez & remedes, du Sené pris des medicins Arabes.

CHAP. VIII.

IEAN Mesué de Damas escrit en ceste sorte des proprietez & remedes du Sené. Le Sené est abstersif, il nettoye & digere: pour ceste cause il purge le cerueau, les instrumēts des sens, le poulmon, le cœur, le foye, & la ratelle de l'humeur melancholique & aduste. Et pourtant il suruient aux maladies desdites parties, prouenantes de semblable humeur, comme aux fieures melācholiques & longues. Il resiouit parce qu'il chasse l'humeur qui causoit la tristesse, pourueu qu'il n'y ait point de cause externe, & rend le corps gay, & ouure les oppilations des parties interieures. La decoctiō de ses fueilles auec chamomille fortifie le cerueau & les nerfs quand on en fait vn lauement. Le mesme Sené pris en quelque sorte que ce soit r'affermit la veuë & l'ouye. Et si sa purgation est tardiue & debile, on la pourra bien auancer, y meslant choses fortes, comme gingembre, sel gemmé, sel d'Inde, & semblables. Or de peur qu'il ne face mal à l'estomach, il y faut adiouster choses cordiales & stomachales, & la faire cuire en grand quātité en bouillon de poulles ou chappons, ou d'autre chair, afin qu'il purge sans fascherie, ou le mettre en infusion en petit laict de cheure auec espic de nard, puis le faire vn peu bouillir: ou bien on prēdra la poudre de ses fueil-

fueilles auec du laict doux. Il y en a qui purgent assez heureusement de sa decoction faite auec pruneaux, & espic de nard. Au reste il ne veut gueres cuire. Voila que dit Mesué.

Serapion medicin Arabe, a escrit ce qui s'ensuit des facultez du Sené. Le Sené est fort bon pour ceux qui sont hors d'entendement, pour les furieux, pour ceux qui ont des creuasses par tout le corps, pour les paralitiques, pour la maladie des poulx, mal de teste, rongne, pustules, demangeison, & haut mal. Il fortifie aussi le cœur, pourueu qu'on le mesle auec les medicamens qui sont propres à celà.

A quelles maladies suruient le Sené, & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medicins latins.

CHAP. X.

IEAN Fernel recommande le Sené, & ses remedes, par ces paroles. Le Sené purge fort bien la melancholie aduste, & la cholere, & le phlegme gros & espais: & ce non pas du premier coup des parties plus eslõgnees, mais principalement de la ratelle, puis aussi des autres parties interieures, des hypochondres, & du mesentere, esquelles parties s'amasse l'ordure de tout le corps. Car à grand peine y a il aucune autre chose qui attire auec telle force les hu-

meurs corrompues de ses parties là, ou euacue les enfleures endurcies, ou bien entre dans les petites veines, oste leurs opilations enuieillies: toutesfois il ne peut pas euacuer les eaux des hydropiques quoy qu'elles soyent voisines, c'est vn singulier remede cõtre les maladies longues & lentes, qui sont procedees de l'impureté des parties interieures ou de vieilles oppilations, comme sont les fieures lentes & vieilles, la melãcholie, haut mal, rõgne, dartres, mal dit de saint main, ladrerie: bref il est bõ cõtre toute impureté. Il aiguise aussi les sens, & resiouit le cœur, engendrant toutesfois souuent des trenchees, non pas qu'il soit venteux, mais pource que les humeurs qui sont attachez ferme, & le plus souuent sont fortes, ne peuent estre arrachees sãs quelque douleur: toutefois on n'a iamais apperceu qu'il raclast les boyaux, ou fist sortir du sang: autrement il purge doucement, mais toutesfois lentement, n'ayant aucune qualité contraire sinon qu'il est vn peu fascheux à l'estomach, & est bon aux enfans, & aux vieux, & n'est point contraire aux femmes grosses. Il faut mesler auec iceluy choses qui fortifient l'estomach, & qui hastent ensemblement sa vertu, qui est vn peu tardiue, comme sont le gingembre, la cannelle, ou spica: & celles aussi qui laschent aisément en adoucissant, sans esmouuoir des trẽ

chees cõme sont des bouillõs gras, pruneaux Iuiubes, raisins secs, violettes de Mars, Guimauues, Polypode, & les syrops qu'on fait de ces simples.

Iaques Siluius escrit en ceste façon des remedes du Sené. Le Sené ayant les gousses larges, & faites en façon de faulx & la semence dedans, est meilleur pour purger l'humeur melancholique, & les maladies qui en procedent. Il engendre des trenchees à plusieurs, aux autres il est benin, selon le diuers naturel de ceux qui en prennent. Toutesfois le plus seur est de le corriger auec mastic, ou clous de girofflés, & autres choses (comme canelle, semence d'anis) les fueilles ne sont pas sans vertu. Les anciens toutesfois n'en ont aucunement parlé.

Manard Ferrarois dit, qu'il a experimenté que le Sené outre ce que nous auons ia dit & contre l'opinion d'Auerrois purge aussi le phlegme: suyuant l'opinion & experience d'Actuarius medicin Grec, comme nous auons ia dit, item qu'il est bon contre la grosse verolle. On a aussi souuent veu qu'il vuidoit les eaux.

André Matthiol, excellent expositeur de Dioscoride, entre beaucoup de choses dit ceci du Sené. I'ay accoustumé, dit-il, de faire tous les ans vn syrop de nostre Sené, estant encores verd aux champs, auecques infusion

des roſes, lequel purge ſeurement & abondamment toutes humeurs. Et ſe peut bien donner aux femmes groſſes, & enfans, & à tous hommes de tout aage. Son infuſion toutefois eſt meilleure que la decoction: pource qu'elle ne s'eſuente aucunement, de laquelle cinq ou ſix onces laſchent le ventre ſans faſcherie. L'experience a monſtré qu'on le peut ſeurement donner aux femmes groſſes, & enfans. A quoy s'accorde Actuarius, diſant que le Sené purge ſans danger. On rend ce medicament plus excellent, & de plus grande vertu, ſi on le meſle auec de la caſſe noire, ou manne, ou rheubarbe, ou infuſion de roſes, ou ſyrop roſat laxatif: ou bien ſi on la fait infuſer en petit laict de cheure, il ouure les oppilations des parties interieures, augmente la ieuneſſe, retarde la vieilleſſe, reſiouit l'eſprit, & apporte beaucoup d'autres commoditez: deſquelles nous auons parlé ci deſſus.

Maniere de compoſer vne fort excellente infuſion du Sené, ſelon l'ordonnance du meſme Mathiole.

CHAP. XI.

PRENEZ six drachmes de fueilles de Sené bien choisi: vne drachme de gingembre, ou cannelle broyee: deux drachmes de fleurs de buglosse: meslez le tout, & le mettez en vn pot de terre verniſſé, ou eſtamé, qui ait la gueulle eſtroite: & ayant verſé par deſſus dix onces d'eau bouillante, ou de petit laict de cheure, bouchez la gueulle du pot, en ſorte qu'il n'y entre aucun air. Cela fait, enuelopez le vaiſſeau en vn oreiller de plumes d'oye, & eſchauffé, & le mettez en vn coffre, l'y laiſſant toute la nuit. Car par ce moyen gardant ſa chaleur, l'infuſion attirera à ſoy toute la vertu, & ſera fort excellent pour toutes les maladies ci deſſus dites, ſans aucune faſcherie, ni dommage du corps.

Vin medicinal fait de Sené de Iean Meſué.

CHAP. XII.

VN certain homme meſloit vne grande quantité de Sené, dans du vin blanc doux, ce dit Meſué, au bout de trois mois il le faiſoit venir boire: & en ceſte ſorte purgeoit le cerueau, & inſtru-

mens des sens, & augmentoit la ioye & liesse. Si quelcun desire de sçauoir d'autres manieres de composer ce vin medicinal, & autres quels qu'ils soyent, qu'il lise ce que nous auõs escrit il n'y a pas long temps, en nostre Traicté des diuerses façõs & manieres aisees de preparer les herbages, racines, fruicts, raisins, & vins, qui peuuent plaisamment suruenir à diuerses maladies, & ce doucemẽt, & sans dommage : il trouuera là ce qu'il sera bien aise d'apprendre.

Voila ce qu'il nous a semblé bon d'escrire pour le present des vertus & excellence du Sené. Et celuy qui prendra bien garde à ses remedes, qui sont tres-vtiles, ne l'appelera plus Sené, mais bien propremẽt herbe saine. Iouys en lecteur benin, & t'en sers auec bon heur, auec l'aide de Dieu (sans lequel toute medecine est poison) afin qu'ayant le corps sain par le moyen du Sené, tu ayes aussi l'esprit sain.

AV LECTEVR AMATEUR des secrets de nature, S.



Stant aduerti par l'Imprimeur qu'il restoit sur la fin de mon Traicté quelques pages vuides & blanches, i'ay pensé que ce seroit bien fait de les remplir de quel-

quelque bel escrit. Et apres l'auoir fort & longuement cerché, il se presenta tout à propos entre mes papiers vn petit Traicté de Proclus philosophe Platonicien, recommandable tant pour sa vieillesse que pour son sçauoir. Et pourtant il m'a semblé bon d'en mettre ici vne piece, ou plustost vn abregé du sens, pour la fin.

Abregé du Traicté de Proclus sur les Secrets de nature.

COMME les amoureux, dit Proclus, peu à peu sont venus de la beauté qui apparoist aux sens à vne beauté diuine, ainsi les anciens recercheurs des secrets de nature, ayans apperceu vn accord de nature, accointance & amitié des choses naturelles, les vnes aux autres, & des choses manifestes à celles qui sont cachees, & cogneu que tout est en tout, ont composé entre eux vne science sacree & secrette, scachans que les choses hautes estoyent cachees aux basses, & les basses aux hautes: Ascauoir les terrestres au ciel, mais à la façon cœleste: & les cœlestes en terre, mais à la façon de la terre. Car d'où pensons nous que les herbes qu'on appele Soliseques, c'est à dire suyuantes le soleil, se tournent & remuent vers le soleil, selon le mouuement du soleil, & celles qu'on appele

lunifeques, c'eſt à dire ſuyuantes la lune, vers la lune, ſinon qu'icelles comme ſi elles les prioyent, chantent des hymnes en l'honneur des conducteurs de leur ordre? Mais les vnes le font d'vne façon intellectiue, les autres raiſonnable, & les autres ſenſible. D'où viẽt que l'herbe appelé Soliſequa ſe tourne vers le ſoleil comme elle peut: de laquelle ſi quelcun pouuoit entendre le ſon qu'elle fait en l'air en ſe tournãt, il verroit que c'eſt vne certaine harmonie faite en l'honneur de ſõ roy en ſe tournant vers luy, telle que la plante la peut faire. Et pourtant on peut bien voir en terre le ſoleil & la lune, mais c'eſt ſelõ la qualité & maniere terreſtre. Item au ciel des plãtes, pierres, & animaux ayans vne vie intellectiue, ſelon leur nature cœleſte. Ce que les anciens ayans conſideré, ont bien à propos attribué aux vns la nature des cœleſtes, & aux autres des terreſtres: & pour ceſte cauſe ont amené non ſans raiſon, les vertus diuines en terre, & és choſes terreſtres. Que diray ie du Lotus? lequel deuant le ſoleil leuant plie ſes fueilles en dedans, & quand il ſe leue, les ouure peu à peu, iuſques à ce qu'il ſoit monté iuſqu'au milieu du ciel, & lors il les eſlargit, & ouure du tout. Et quand il deſcend du haut du ciel en bas, il les referme & reſſerre peu à peu. Par lequel eſlargiſſemẽt & eſtreſiſſement de fueilles, ne ſemble

il pas

il pas qu'il n'honore pas moins le Soleil, que les hommes par les gestes des ioues, & remuément de leures. Et non seulement on peut voir & admirer és plantes, qui ont quelque trace de vie, mais aussi aux pierres, ceste imitation & participation des astres. Car la pierre nommee Helites, c'est à dire, Solaire, represente les rayons du soleil, par ses petis rayons dorez: & celle qu'on nomme Selenites, c'est à dire Lunaire, qui a la figure semblable à vn croissant, suit le mouuemẽt de la Lune par sa mutation. Ainsi la pierre Helioselenus imite & represente aucunement par sa couleur, la conionction du Soleil & de la Lune. Tant tout est plein de choses diuines les terrestres des celestes; & les celestes de celles qui sont par dessus les celestes: & toutes choses vont par ordre iusques à la fin. Il y a aussi plusieurs bestes de la nature du Soleil, comme les Lions & les Coqs, qui sont participans selon leur naturel de quelque diuinité du Soleil, dont c'est chose merueilleuse combien celles qui sont inferieures s'abbaissent deuant les superieures: cõbien qu'en grandeur & puissance elles ne soyent pas moindres. De là on dit que le Lion craint fort & honore aucunement le Coq. Dequoy nous ne pouuons donner la cause tiree de la matiere ou des sens, ains plustost de la contemplatiõ & principauté de l'ordre: d'au

tant que le Soleil fauorise & conuient plus au Coq, qu'au Lion. D'où vient que le Soleil se leuant, il luy faict feste par son chant, comme par quelques hymnes, & l'appelle & semond de se haster; quand il tourne son cours vers nous du milieu du ciel des Antipodes. I'adiouste qu'on a aussi veu quelquesfois des demons de la nature du Soleil ayant la face de Lions: lesquels s'esuanouirent aussi tost qu'on leur eut presenté vn Coq: ce qui vient de ce que les choses qui sont inferieures au mesme rang, ont en reuerence celles qui sont superieures, & les craignent, tout ainsi que plusieurs du commun peuple, lesquels toutesfois & quantes qu'ils voyent non seulement la face, mais aussi le pourtrait ou effigie des grands & diuins personnages, ont accoustumé non seulement de leur faire honneur, mais aussi craignent de faire quelque chose deshonneste en leur presence. Voila que dit Proclus.

A sçauoir s'il est bon de manger du fourmage. Escript à Philippe Melanthon par Iean l'Angius medicin.

On m'a-


ON m'auoit inuité à souper chez nostre ami Cyrlerus, dit l'Angius, & ainsi qu'on apportoit le dessert auec du fourmage, on se print à parler honorablemẽt de toy & de ton seruiteur : lequel t'arracha le fourmage des mains, ainsi que tu en mangeois. Aucuns d'entre les inuitez s'esmerueilloyent de l'audace de ton seruiteur. Les autres louoyent sa fidelité, de ce qu'il n'auoit voulu souffrir que son maistre chargeast son estomach d'vne viande de mauuaise nourriture & de dure digestion. Alors, m'en ayant demandé mon aduis, Ie respondi, que i'auoye opiniõ que ton seruiteur estoit de ceste commune secte de medicins, qui mesurent l'estomach des autres par leurs forces, & approprient les medicaments, non pas pour cestuy-cy, ou cestuy-là, mais pour tous en general: ne sachãs pas que le naturel des estomachs est si diuerse, q̃ cestui-ci estãt chaud de nature, digere fort biẽ des viandes grosses & difficiles à digerer: & brusle les tendres, les conuertissant en rots puants. Il y a dauãtage que la digestion ne se fait pas seulement par les forces de la chaleur naturelle, mais par vne certaine proprieté, qu'ont tant les bestes que les hõmes, comme dit Galien, Par ce moyẽ l'Austruche digere le fer, & autres metaux que le feu ne peut dompter,

lesquels le Lion, quoy qu'il soit beaucoup plus chaud que l'Austruche, ne scauroit digerer. La fille que le Roy des Indes enuoya à Alexandre le grand plustost par fraude, que par present, viuoit du Nappellus sans en sentir aucun dommage Les cailles s'engraissent de semence de Iusquiame & d'Ellebore. Les Estourneaux se nourrissent de ciguë, lesquelles choses sont poison mortel à l'homme & à d'autres animaux. Par ce moyen aussi il aduient, que cestuy-cy mange du fromage, & cestuy-la n'ẽ mãge point: duquel toutesfois on dit que Zoroaster inuenteur de l'art magique, vesquit vingt ans au desert, mais tellemẽt temperé, qu'il ne sentoit point le vieil. Ce que Gallien enseigne à faire par le moyen des fueilles seiches de l'herbe appellee Serpentine: dans lesquelles quand on l'enuelopoit frais, il se gardoit sans pourrir. Pourtant Hippocrate en son liure de la vieille medicine, nous aduertit sagement comme tout le reste, en ces paroles. Il ne faut simplemẽt penser que le fromage soit vne viande mauuaise: car il ne fait pas mal à tous, ains dit-on qu'il est fort profitable à ceux qui sont maigres. Et n'empesche de rien ce que quelques vns alleguent au cõtraire, que le fromage est de grosse nourriture & visqueuse, par laquelle les conduits du foye, des reins & petites veines sont oppilez,

&la

& la grauelle en eſt emmoncelee aux reins & en ſa veſcie, ainſi que le ſable ſe prend auec la chaux: en ſorte que la pierre s'en engendre. Maisque cela ne l'empeſche pas de mãger du fromage: car eſtant moyennement ſallé, tous ces inconueniens ſont corrigez: d'autãt que le ſel inciſe les humeurs viſqueuſes, briſe le ſable, ouure les oppilations des conduits, conforte l'orifice nerueux de l'eſtomach, & ouure ſon appetit languiſſant par ſon acrimonie, & appaiſe le vomiſſement.
Pour ceſte cauſe les anciens ont appellé non ſans raiſon le ſel, irritement de gueule. Ce qu'auſsi les pigeons cognoiſſent fort bien, leſquels, comme dit Pline, amaſſent premierement pour leurs petits la terre la plus ſalee, & la leur mettent dans le bec, pour faire voye à la viande. Et que Gallien ne t'eſtonne non plus, parlant en ceſte façon en ſon liure des alimens de bon & mauuais ſuc. Tous les fromages ont gros ſuc, outre ce les vieux l'ont mauuais, mais on peut manger des frais à l'entree de table auec miel, pour amollir le ventre: car, ce dit-il, leur ſuc n'eſt pas ſi gros que des vieux, & n'eſt point mauuais. Pourtant, ſans craindre aucun de ces inconueniens, mange en toute liberté du fromage frais, vn peu ſalé, ayant la douceur de laict de vache, ou de cheure, ſans eſtre aucunement aigre de vieilleſſe, t'appuyant ſur l'oracle de

noſtre Apollo, aſçauoir Hippocrate, par lequel il dit: La viande ou le breuuage vn peu plus mauuais, mais plus plaiſant, doit eſtre preferé à ceux qui ſeront meilleurs, mais plus mal plaiſans. Voila que dit Langius.

Or pour guarentir & deliurer le fromage des calomnies de quelques vns, & du blaſme qu'on luy met ſus de faire mal, il m'a ſemblé qu'il viendroit bien à propos, & ſeroit choſe agreable, de mettre en ceſt endroit les vers ſuyuants, pris du regime enuoyé au Roy d'Angleterre, par les medicins de Salerne, eſquels le fromage ſe plaint en ceſte façon.

L'ignorant medicin dit que ie ſuis nuiſant,
Mais quelle nuiſance ay ne peut eſtre diſant,
Qui nature cognoiſt, ſera teſmoin notable
Qu'à manger ie ſuis bon à l'iſſue de table.
Si l'eſtomach languit, fromage le conferme,
Si la fin du repas par fromage l'on ferme.

Et en vn autre lieu,

Fromage & pain,
Sont bons au ſain.
A qui n'eſt ſain
Fromage & pain
N'eſt proffitable
Pour mets de table.

Si quelqu'vn prend plaisir aux viandes apprestees auec fromage, par l'industrie du cuisinier, outre Apicius & Atheneus, Platina le rendra entierement content, en son liure intitulé, De l'honneste plaisir. C'est assez parlé du fromage.

FIN.